

Consultoria e Auditorias no âmbito de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

Elisabete Sousa Santos

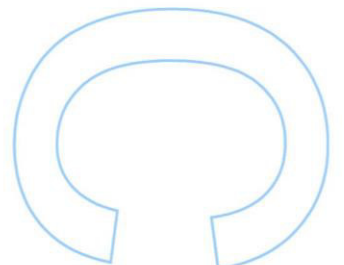
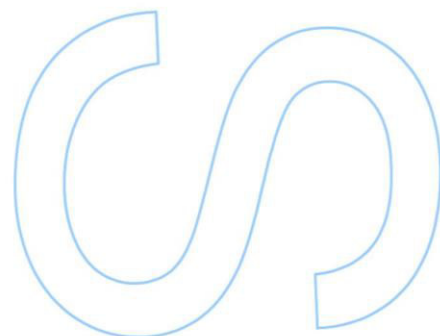
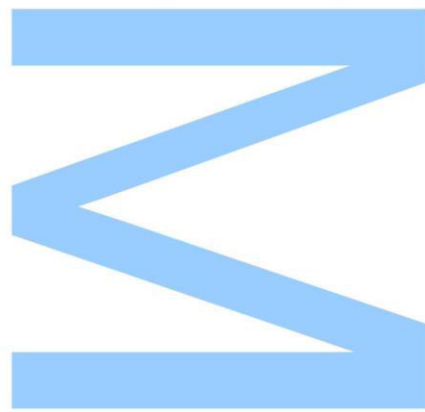
Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar
Departamento de Química e Bioquímica
2016

Orientador

Victor Armando Pereira Freitas, Professor Catedrático, FCUP

Coorientador

Engenheira Maria de Fátima Franco, BioConnection, Lda.





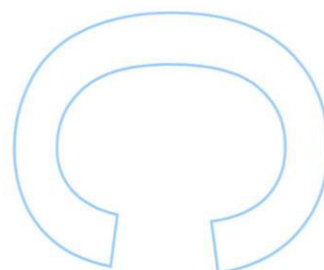
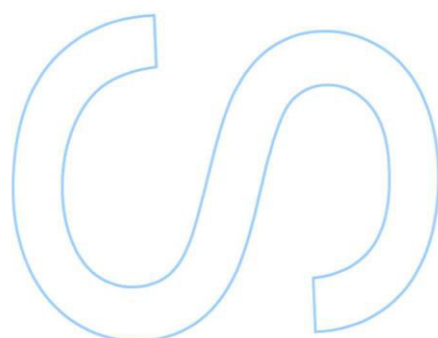
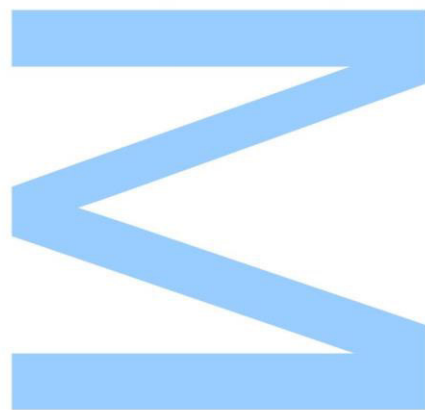
Universidade do Minho
Escola de Engenharia



Todas as correções determinadas
pelo júri, e só essas, foram efetuadas.

O Presidente do Júri,

Porto, ____/____/____



Agradecimentos

Gostaria de agradecer às pessoas que de uma forma ou de outra me ajudaram a concretizar este trabalho. O meu muito obrigada:

À Engenheira Maria de Fátima Franco, pela disponibilidade em me acolher na BioConnection, pelos conhecimentos transmitidos e pela dedicação na orientação ao longo de 9 meses.

Ao Professor Doutor Victor Freitas, por ter aceitado orientar este trabalho, apesar das suas inúmeras tarefas e responsabilidades na FCUP.

A todos os meus amigos, a quem não poderia deixar de agradecer pelo apoio e por estarem comigo em todos os momentos nestes últimos seis anos da minha vida.

À minha irmã e finalmente, aos meus pais, a quem dedico este trabalho, pelo apoio incessante e por me terem proporcionado todas as condições que permitiram que eu estudasse e chegasse até aqui. É a vocês que devo tudo o que sou hoje.

Resumo

O aumento da preocupação das empresas do setor agroalimentar com as questões da qualidade e segurança alimentar levam à crescente procura da implementação de referências de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, de modo a se destacarem no mercado, através de certificações por referenciais internacionalmente conhecidos, em vez de apenas pelo que é legalmente obrigatório através do Regulamento (CE) nº 852/2004.

Estes referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar suportam-se na metodologia do HACCP, mas contemplam também uma forte vertente de gestão, que permite às empresas certificadas obter uma posição de destaque nos mercados internacionais, a garantia da produção de alimentos mais seguros, uma maior confiança por parte dos clientes, bem como o aumento do desempenho e redução de custos a longo prazo.

Com a crescente procura destes referenciais por parte das empresas do setor agroalimentar, bem como com o aumento da exigência da legislação aplicada no setor, surge a necessidade das empresas procurarem serviços especializados de consultoria técnica para colmatar algumas lacunas nos seus sistemas de segurança alimentar.

Durante o período de estágio curricular na BioConnection, uma empresa de Consultoria e Formação, desenvolvi atividades relacionadas com a formação vocacionada para este setor, que é um requisito obrigatório para todos os manipuladores de alimentos de acordo com a legislação em vigor. No âmbito da consultoria, além da elaboração de rotulagem alimentar, dei apoio à implementação de Sistemas de Segurança Alimentar seguindo os princípios do HACCP, bem como a Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (como os referenciais BRC ou IFS).

Com o trabalho elaborado nestes meses, nas várias áreas de atuação da BioConnection (Formação, Consultoria e Auditorias Internas), tive a oportunidade de ficar mais consciente acerca da importância da implementação e do correto funcionamento dos Sistemas de Segurança Alimentar por parte das empresas do setor agroalimentar, mas também me permitiu adquirir conhecimentos técnicos acerca da pesquisa e aplicação da legislação alimentar em vigor.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, HACCP, *Codex Alimentarius*, Formação, Regulamento (CE) nº 852/2004, Rotulagem alimentar, Auditorias internas, Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.

Abstract

The increased concern for companies in the agrifood sector about the issues of food quality and safety lead to the increasing demand of the implementation of Food Quality and Security Management Standards, in order to highlight themselves in the market through certification by known internationally references, rather than just what is legally required by Regulation (EC) No 852/2004.

These Food and Quality Safety standards are supported on HACCP methodology, but also include a strong element of management, which allows certified companies to obtain a prominent position in international markets, the guarantee of a safer production, a greater confidence by customers, as well as an increased performance and long-term cost savings.

With increasing demand for these standards by the companies of the agrifood sector as well as the growing demand of the legislation in the sector, there is the need for companies to seek specialized technical consultancy services to fill some gaps in their food safety systems.

During the internship period in BioConnection, a company of Consulting and Training, I developed activities related to training dedicated to this sector, which is a mandatory requirement for all food handlers in accordance with the nowadays legislation. In the context of consulting, besides the development of food labeling, I supported the implementation of food safety systems following the principles of HACCP and Food and Quality Safety Standards (like BRC or IFS).

With the work done in these months, in the several areas of activity of BioConnection (Training, Consulting and Internal Audit), I had the opportunity to become more aware of the importance of the implementation, appliance and correct operation of the Food Safety Systems by the companies in the agrifood sector and it also allowed me to acquire technical knowledge of the research and application of food legislation.

Key-words: Food Safety, HACCP, Codex Alimentarius, Formation, Regulation (EC) nº 852/2004, Food labelling, Internal audits, Food and Quality Safety Standards.

Índice de Matérias

| | |
|---|-----------|
| Agradecimentos..... | iii |
| Resumo | v |
| <i>Abstract</i> | vii |
| Índice de Matérias | viii |
| Índice de Figuras | xii |
| Abreviaturas | xiii |
| 1. INTRODUÇÃO..... | 15 |
| 1.1. Contextualização..... | 15 |
| 1.2. A Bioconnection..... | 17 |
| 1.3. Formação..... | 17 |
| 1.3.1. Modalidades de formação realizada pela BioConnection | 18 |
| 1.3.1.1. Formação Intraempresa (formação à medida) | 18 |
| 1.3.1.2. Formação Interempresa | 18 |
| 1.4. Consultoria | 19 |
| 1.4.1. Serviços de consultoria prestados pela BioConnection..... | 19 |
| 1.4.1.1. Consultoria no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar..... | 19 |
| 1.4.1.2. Consultoria no âmbito dos Sistemas de Gestão da Qualidade Alimentar | 20 |
| 1.4.1.3. Consultoria no âmbito da Rotulagem de géneros alimentícios | 21 |
| 1.5. Auditorias internas..... | 21 |
| 1.5.1. Tipos de Auditorias Internas realizadas pela BioConnection..... | 22 |
| 1.5.1.1. Auditorias de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar: IFS e BRC | 22 |
| 1.5.1.2. Auditorias de Gestão da Segurança Alimentar - Sistema HACCP, <i>Codex Alimentarius</i> | 25 |
| 2. Atividades desenvolvidas no período de estágio..... | 26 |
| 2.1. Formação | 26 |
| 2.1.1. Formação adquirida..... | 26 |
| 2.1.2. Gestão da Formação..... | 33 |
| 2.1.2.1. Formação Interempresa | 33 |

| | |
|---|-----------|
| 2.1.2.2. Formação Intraempresa (formação à medida) | 34 |
| 2.1.2.3. Levantamento de necessidades de formação | 34 |
| 2.1.2.4. Levantamento do Grau de Satisfação das ações formativas | 35 |
| 2.1.2.5. Relatórios das ações de formação realizadas | 35 |
| 2.2. Consultoria | 36 |
| 2.2.1. Legislação Alimentar | 36 |
| 2.2.1.1. Elaboração do Boletim Informativo Mensal | 37 |
| 2.2.1.2. Rotulagem Alimentar..... | 38 |
| 2.2.2. Implementação do Sistema HACCP | 59 |
| 2.2.2.1. Caracterização do estabelecimento de restauração e metodologia de trabalho | 60 |
| 2.2.2.2. Formação de Higiene e Segurança Alimentar dirigida aos colaboradores do estabelecimento de restauração | 61 |
| 2.2.2.3. Elaboração de material de sensibilização de Boas práticas | 62 |
| 2.2.2.4. Resultados da avaliação da formação – Avaliação do formador | 63 |
| 2.2.2.5. Elaboração de uma Lista de verificação ou <i>Checklist</i> de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar | 63 |
| 2.2.2.6. Elaboração de uma Lista de verificação ou <i>Checklist</i> para o Sistema HACCP | 70 |
| 2.2.2.7. Elaboração das fichas técnicas dos pratos disponíveis para venda ao público..... | 83 |
| 2.2.2.8. Elaboração de uma tabela de alergénios..... | 86 |
| 2.3. Auditorias internas | 86 |
| 2.3.1. Auditorias realizadas | 87 |
| 2.3.1.1. Auditoria BRC Packaging and Materials Issue 5 (como auditora observadora) – janeiro de 2016..... | 87 |
| 2.3.1.2. Auditoria ao Sistema <i>HACCP</i> (como auditora em formação) – Dezembro de 2015..... | 89 |
| 3. Conclusões | 92 |
| Referências Bibliográficas | 94 |
| Web Sites relevantes | 98 |
| Anexos | 99 |
| Anexo I – Questionário <i>online</i> referente ao Levantamento de Necessidades de Formação para o ano de 2016. | 99 |

| | |
|--|-----|
| Anexo II – Resultados do questionário referente ao levantamento de necessidades formativas para 2016. | 101 |
| Anexo III – Inquérito <i>online</i> referente ao Levantamento do Grau de Satisfação dos Clientes da BioConnection, Lda..... | 105 |
| Anexo IV - Exemplo de um Boletim Informativo, neste caso o do mês de julho de 2016, contendo a legislação do mês de junho de 2016. | 108 |
| Anexo V – Validação da lista de ingredientes de vários cereais de pequeno-almoço para uso culinário, em Português, Inglês, Espanhol e Francês. | 122 |
| Anexo VI – Validação da lista de ingredientes de várias farinhas para uso culinário, em Português, Inglês e Francês..... | 134 |
| Anexo VII – Validação da lista de ingredientes de várias bolachas, em Português e Inglês. | 139 |
| Anexo VIII | 140 |
| Anexo IX – Rotulagem de café torrado em grão e cápsulas de café para comercialização na República Checa..... | 143 |
| Anexo X – Rotulagem de cápsulas de café com canela para comercialização no Brasil, Canadá e Estados Unidos da América. | 150 |
| Anexo XI – Rotulagem de Geleia de café para comercialização em Portugal. | 154 |
| Anexo XII – Rotulagem de Snacks variados para comercialização em Portugal. | 157 |
| Anexo XIV – Rotulagem de Gelados, Pão de queijo com recheio de goiabada e Polpa de maracujá biológicos..... | 163 |
| Anexo XV – Diapositivos apresentados na ação de formação de Higiene e Segurança Alimentar destinada aos colaboradores do estabelecimento de restauração em questão..... | 168 |
| Anexo XVI – Panfleto distribuído por todos os participantes da ação de formação de Higiene e Segurança Alimentar destinada aos colaboradores do estabelecimento de restauração em questão. | 182 |
| Anexo XVII – Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar destinado aos colaboradores do estabelecimento de restauração em questão..... | 183 |
| Anexo XVIII – Tratamento dos dados obtidos através dos inquéritos preenchidos pelos formandos, referentes à avaliação do módulo da ação de formação e do formador..... | 200 |
| Anexo XIX – Lista de verificação ou Checklist de Boas Práticas de Higiene e Fabrico, aplicada à restauração. | 203 |

| | |
|--|-----|
| Anexo XX – Lista de verificação ou Checklist do Sistema HACCP, aplicada à restauração. | 211 |
| Anexo XXI – Exemplo de três fichas técnicas elaboradas para um prato principal (folhado de frango com amêndoa), um prato de sopa (sopa de alho francês) e para uma sobremesa (mousse de chocolate), do restaurante cliente da BioConnection. | 214 |
| Anexo XXII – Tabela de alergénios elaborada para o restaurante cliente da BioConnection, onde constavam os alergénios presentes nos pratos disponíveis para venda no restaurante. | 221 |
| Anexo XXIII – Primeira página da Lista de Verificação ou <i>Checklist</i> no âmbito da auditoria <i>BRC Packaging and Materials v.5</i> , realizada a uma empresa de embalagens de cartão. Na Lista de Verificação constam as cláusulas, os requisitos, um espaço para as Conformidades/Não Conformidades e outro espaço para as observações, p.ex., Oportunidades de Melhoria. A azul encontram-se os novos requisitos da versão 5, que não vigoravam na versão anterior. | 222 |
| Anexo XXIV – Lista de Verificação ou Checklist referente às boas práticas de higiene e segurança alimentar, aplicada à indústria, para utilização durante a realização da Auditoria Interna ao Sistema HACCP, realizada numa indústria de produtos congelados. | 223 |
| Anexo XXV – Lista de Verificação ou Checklist do Sistema HACCP, aplicada à indústria, para utilização durante a realização da Auditoria Interna ao Sistema HACCP, realizada numa indústria de produtos congelados. | 231 |
| | 232 |
| Anexo XXVI – Relatório da Auditoria Interna realizada ao Sistema HACCP, realizada numa indústria de produtos congelados, no âmbito da formação de Qualificação de Auditores Internos do Sistema HACCP. | 233 |

Índice de Figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1 - Excerto do Art. 9º, referente às menções obrigatórias na rotulagem de géneros alimentícios, do Reg. (UE) nº 1169/2011..... | 41 |
| Figura 2 - Excerto do Anexo VII, Parte C, referente à designação dos aditivos alimentares por denominação específica da sua categoria, do Reg. (UE) nº 1169/2011. | 42 |
| Figura 3 - Excerto do Anexo XV, referente à apresentação da Declaração Nutricional do Reg. (UE) nº 1169/2011, aplicado aos géneros alimentícios comercializados na União Europeia. | 48 |
| Figura 4 - Excerto do Anexo B, referente à apresentação da Declaração Nutricional da Resolução RDC nº360/2003, aplicado aos géneros alimentícios comercializados no Brasil. | 49 |
| Figura 5 - Excerto da secção B.01.454, referente ao formato linear da Declaração Nutricional (Nutrition Facts Table - NFT), do Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870, aplicado aos géneros alimentícios comercializados no Canadá..... | 51 |
| Figura 6 - Nova versão da Nutrition Facts Table de formato linear, proposta pelo FDA, a 20 de Maio de 2006, aplicada aos géneros alimentícios comercializados nos Estados Unidos da América. | 53 |
| Figura 7 - Comparação entre a versão antiga (à esquerda) e a nova versão (à direita) da Nutrition Facts Table, proposta pelo FDA, a 20 de Maio de 2006, aplicada aos géneros alimentícios comercializados nos Estados Unidos da América..... | 54 |
| Figura 8 - Tipos de Perigos Biológicos (retirado do Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar destinado à Restauração e Bebidas, presente no anexo XVII). | 75 |
| Figura 9 - Fatores que influenciam o desenvolvimento bacteriano (retirado do Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar destinado à Restauração e Bebidas, presente no anexo XVII). | 76 |
| Figura 10 - Exemplos de Perigos e da sua classificação quanto aos níveis de Severidade (retirado do Manual 6). | 78 |
| Figura 11 – Matriz de risco utilizada para a avaliação de risco, baseada na Probabilidade e na Severidade dos Perigos Alimentares (retirado do Manual 6). | 79 |
| Figura 12 - Árvore de Decisão do Codex Alimentarius (retirada do Manual 6). | 80 |
| Figura 13 - Excerto do Anexo II, referente às substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, do Reg. (UE) nº 1169/2011, aplicado aos géneros alimentícios comercializados na União Europeia..... | 85 |

Abreviaturas

AESBUC - Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica

AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo

BRC - *British Retail Consortium*

HACCP - *Hazard Analyses and Critical Control Points* (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

CAC - Comissão do *Codex Alimentarius*

CE – Conselho Europeia

CELP -Centro de Escritórios de Leça da Palmeira

CET – Curso (s) de Especialização Tecnológica

DGERT – Direção-Geral de Emprego e das Relações de Trabalho

EUA – Estados Unidos da América

FAO - *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (Organização das Nações Unidas para a Agricultura)

FDA - *Food and Drug Administration*

FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-alimentares

FSSC - *Food Safety System Certification*

GAP - *Good Agricultural Practice*

GFSI - *Global Food Safety Initiative*

GQSA – Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

IEFP – Instituto do Emprego e Formação Profissional

IFS - *International Food Standard*

ISO - *International Organization for Standardization*

NFT – *Nutritional Facts Table*

PCC – *Ponto Crítico de Controlo*

WHO – *World Health Organization* (Organização Mundial de Saúde)

SGQSA – Sistema (s) de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

SGSA – Sistema (s) de Gestão da Segurança Alimentar

UE – União Europeia

1. INTRODUÇÃO

1.1. CONTEXTUALIZAÇÃO

No âmbito do segundo ano do Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto em parceria com a Escola de Engenharia da Universidade do Minho, decidi realizar o meu estágio curricular na empresa BioConnection – Consultoria e Formação, Lda., mais precisamente na área da consultoria e auditorias no setor agroalimentar. O estágio teve a duração de 9 meses, tendo-se iniciado em outubro de 2015 e com término no final de junho de 2016, e teve como objetivo principal, o contacto real com a indústria alimentar, que é o maior foco de atuação da BioConnection.

A minha opção por um estágio nesta área esteve muito relacionada com o meu pensamento sempre bastante direcionado para a indústria alimentar e na sua constante evolução em técnicas e produtos inovadores, com novas propriedades, tendo sempre em conta a importância da segurança e da qualidade alimentar.

O conceito de higiene, apesar de já ter surgido na Grécia Antiga, começou a estar mais associado aos alimentos e à necessidade de ingestão de produtos seguros, só a partir de finais do século XIX, após a descoberta de microrganismos patogénicos. Inicialmente, as preocupações em relação a políticas de alimentação e nutrição estavam direcionada para os países mais pobres, com problemas de disponibilidade de alimentos. Apenas mais tarde, a partir da década de 90, e fruto do aparecimento de crises alimentares como surtos de *listeriose* e de febre aftosa, é que a temática da higiene e segurança alimentar associada à produção e consumo de alimentos, começou a ganhar mais visibilidade e a despertar maior preocupação na população (Graça e Gregório 2012).

A Comissão Europeia apercebeu-se assim, da necessidade de estabelecer e de fazer cumprir normas de segurança mais rigorosas, tendo em 1991 sido iniciada a elaboração, pela Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC), de documentos sobre esta temática, com o título “Guias para aplicação do Sistema HACCP”. Em janeiro de 2000 foi publicado o Livro Branco sobre a segurança dos alimentos, que estabelece uma política mais

preventiva face a eventuais riscos alimentares, assente numa base sólida e científica (Pereira, 2010).

Posteriormente, em 2002, a legislação alimentar foi revista surgindo o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar. Em 2004, foi criado um novo “pacote legislativo”, que veio reestruturar e atualizar as normas contidas em várias diretivas criadas entre 1964 e 1994. Esse “novo pacote” é constituído pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004 que estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular consideração que os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios e a necessidade de garantir a segurança dos mesmos ao longo da cadeia alimentar; pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004 que estabelece as regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, complementando assim o Regulamento (CE) n.º 852/2004; e pelo Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal, aplicando-se portanto, apenas às atividades e pessoas abrangidas pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 853/2004 (Graça e Gregório 2012; Pereira, 2010; Regulamento (CE) n.º 852/2004; Regulamento (CE) n.º 853/2004; Regulamento (CE) n.º 854/2004).

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 é de aplicação obrigatória a todos os estados membros desde 1 de janeiro de 2006 e refere claramente a obrigatoriedade da implementação do sistema *HACCP* (*Hazard Analyses and Critical Control Points*), estando os princípios da metodologia HACCP descritos no *Codex Alimentarius*. A implementação do sistema de segurança alimentar *HACCP* representa uma obrigatoriedade legal, ao contrário de outros referenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar, bastante conhecidos internacionalmente, como os referenciais *BRC*, *IFS*, *FSSC 22000*, entre outros. No entanto, apesar da não obrigatoriedade da implementação de referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (GQSA), a exigência de certificação com base nestes referenciais é cada vez maior por parte das empresas, sendo a certificação um fator de vantagem seletiva face a empresas da mesma área de atuação, representando assim um aumento da competitividade no setor agroalimentar (Regulamento (CE) n.º 852/2004; *Codex Alimentarius*, 2003).

Neste relatório de estágio será abordado o referencial de gestão da qualidade e segurança alimentar *BRC*, bem como o sistema de segurança alimentar *HACCP*, ambos no âmbito das auditorias internas realizadas pela BioConnection.

Será abordada também a temática da consultoria na indústria alimentar bem como da formação profissional, outra das áreas de atuação da BioConnection, e a importância da formação no setor agroalimentar, sendo os operadores deste setor os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios, de acordo com o enunciado no Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004, estando descrita também no *Codex Alimentarius*, a obrigatoriedade da formação a todos os operadores que manuseiem alimentos (Regulamento (CE) n.º 852/2004; *Codex Alimentarius*, 2003).

1.2.A BIOCONNECTION

A BioConnection - Consultoria e Formação, Lda, é uma empresa criada em agosto de 2011, no seio da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, especializada na prestação de serviços de consultoria técnica, auditorias internas e formação, nas áreas da Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar, Nutrição e Ambiente, vocacionada para o setor agroalimentar e da saúde. Situada no Edifício CELP -Centro de Escritórios de Leça da Palmeira, a BioConnection atua nas áreas da **Formação, Consultoria e Auditorias** (BioConnection, 2016).

A BioConnection, Lda tem como diretora geral a Engenheira Maria de Fátima Magalhães de Carvalho Franco, licenciada em Engenharia Alimentar (1992), Pós-graduada em Segurança Alimentar pela Escola Superior de Biotecnologia da UCP (2001) e pós-graduada em Gestão na Católica Porto *Business School* (2011). A restante equipa técnica é constituída por uma equipa de auditores, consultores e formadores certificados, com elevado nível de qualificação, com competências em diversas áreas, como a Engenharia Alimentar, Engenharia Química, Microbiologia, Segurança e Saúde no Trabalho, Gestão da Qualidade, Engenharia Ambiental e Medicina Veterinária (BioConnection, 2016).

1.3.FORMAÇÃO

A formação representa um papel fundamental na qualificação dos colaboradores de uma empresa, estando o seu grau de formação normalmente relacionado com um

desenvolvimento mais satisfatório das suas competências e do exercício das suas funções (BioConnection, 2016; *Codex Alimentarius*, 2003).

A formação representa não só uma mais-valia para os trabalhadores e empresas, mas também uma obrigatoriedade, visto que está previsto na secção 10 do *Codex Alimentarius*, que “todas as pessoas empregadas nas operações relacionadas com alimentos que venham a ter contacto direto com os mesmos deverão receber formação e/ou treino a um nível apropriado para as operações que tenham de realizar”, visto que esta “é de importância fundamental para qualquer sistema de higiene dos alimentos. Uma formação e/ou treino e supervisão insuficientes sobre a higiene de qualquer pessoa que intervenha em operações relacionadas com alimentos representa uma possível ameaça para a segurança dos produtos e a sua aptidão para consumo.” (BioConnection, 2016; *Codex Alimentarius*, 2003).

1.3.1. MODALIDADES DE FORMAÇÃO REALIZADA PELA BIOCONNECTION

A BioConnection como entidade formadora certificada pela DGERT dispõem de uma vasta gama de oferta de formativa nas áreas da Qualidade, Segurança e Inovação e duas modalidades de formação:

1.3.1.1. FORMAÇÃO INTRAEMPRESA (FORMAÇÃO À MEDIDA)

A formação intraempresa pretende responder diretamente às necessidades do mercado, onde são desenvolvidas ações de formação à medida das necessidades de cada empresa/organização (BioConnection, 2016).

1.3.1.2. FORMAÇÃO INTEREMPRESA

A formação interempresa é realizada nas instalações da BioConnection de acordo com o Plano de formação da empresa, divulgado no início de cada ano e destinada quer a profissionais de empresas do sector agroalimentar, quer a *freelancers* independentes da mesma área (BioConnection, 2016).

Em ambas as modalidades de formação, é efetuado previamente um levantamento diagnóstico de necessidades de formação, através de inquéritos, averiguando assim quais as principais necessidades dos clientes. Posteriormente à realização das ações de formação é realizada uma avaliação dessas mesmas formações, também através de questionários de satisfação (BioConnection, 2016).

1.4. CONSULTORIA

A BioConnection desenvolve serviços de consultoria no âmbito dos diferentes Sistemas de Gestão, nomeadamente na implementação e acompanhamento de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar e Gestão Ambiental, adaptados às características de cada organização, e das suas necessidades, tendo em conta a sua dimensão, produtos e mercados onde atua (BioConnection, 2016).

Os serviços da BioConnection dirigem-se fundamentalmente às organizações do setor agroalimentar envolvidas na produção, transformação, processamento, transporte e distribuição de produtos alimentares, nomeadamente a produção primária, indústria, distribuição, restauração, hotelaria e *Catering* e de embalagem de produtos alimentares (BioConnection, 2016).

1.4.1. SERVIÇOS DE CONSULTORIA PRESTADOS PELA BIOCONNECTION

A BioConnection presta serviços de consultoria em vários campos de ação, de acordo com as necessidades dos clientes. Os serviços mais solicitados são: serviços na área da Higiene e Segurança alimentar; apoio na Implementação/manutenção de Sistemas de Gestão da Qualidade; e Rotulagem Alimentar (BioConnection, 2016).

1.4.1.1. CONSULTORIA NO ÂMBITO DA HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Face à pressão da legislação europeia em matéria de segurança alimentar e à crescente exigência dos mercados, as empresas do setor agroalimentar enfrentam cada vez mais

a necessidade de demonstrar que os alimentos que produzem são seguros (BioConnection, 2016).

De forma a auxiliar as empresas do setor agroalimentar a manterem os padrões de segurança, a BioConnection presta serviços como a implementação de programa de pré-requisitos (Boas Práticas de Higiene e Fabrico); implementação o Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point); e acompanhamento e otimização do sistema de HACCP implementado (BioConnection, 2016).

1.4.1.2. CONSULTORIA NO ÂMBITO DOS SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE ALIMENTAR

A área da Qualidade tem vindo a ganhar crescente importância no mundo empresarial, não só como fator de sobrevivência, mas também como estratégia, como uma nova forma de encarar a empresa, o mercado, o produto e o cliente em geral, evoluindo assim para padrões de excelência (Pereira, 2010).

Particularmente no sector agroalimentar, num ambiente em que a procura de novos padrões de qualidade e produtividade por parte das empresas resultante de processos de internacionalização e abertura de mercados, a implementação de Sistemas Integrados de Gestão (Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente e Saúde e Segurança no Trabalho) e ainda num contexto de crescentes preocupações com os aspetos de Segurança Alimentar e com os desafios específicos à produção agroalimentar nacional, fica reforçada a necessidade das empresas do sector recorrerem ao apoio técnico especializado para que possam responder de uma forma eficaz às necessidades e exigências crescentes do mercado (Moreno, 2011; Pereira, 2010).

Para dar resposta às necessidades das empresas do sector agroalimentar, e permitindo assim que os colaboradores das empresas se foquem na sua atividade principal, a BioConnection presta serviços de consultadoria na implementação dos seguintes sistemas: Gestão da Segurança Alimentar (Codex alimentarius, ISO 22000, IFS, BRC); Gestão da Qualidade (ISO 9001); Gestão Ambiental (ISO 14001); Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (NP 4457:2007) (BioConnection, 2016).

1.4.1.3. CONSULTORIA NO ÂMBITO DA ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Com as considerações presentes no Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro, ficaram estabelecidas as disposições a utilizar na rotulagem de todos os géneros alimentícios, destinados ao consumidor final, tendo obrigatoriamente todas as empresas responsáveis pela colocação de produtos alimentares no mercado, adotado até 13 de Dezembro de 2014 as disposições previstas (FIPA, 2003).

A rotulagem de géneros alimentícios para além da proteção da saúde dos consumidores visa também garantir que estes possam ter acesso a uma informação verdadeira, clara e completa sobre o produto em questão, permitindo assim ao consumidor uma escolha mais informada em relação às características do produto, à sua qualidade, quantidade, validade, origem, entre outros fatores (FIPA, 2003).

A BioConnection possui um serviço de apoio à rotulagem alimentar, onde apoia os seus clientes na correta tradução e validação de rótulos de produtos alimentares para a sua introdução no mercado, quer a nível nacional, como internacional. Este serviço inclui a verificação da rotulagem em relação às exigências ao nível da legislação nacional e comunitária em vigor; a verificação da ortografia e do texto; a verificação da indicação das informações obrigatórias; e a verificação da indicação de informações sobre alergénios e outros (quando aplicável) (BioConnection, 2016).

1.5. AUDITORIAS INTERNAS

Uma auditoria pode ser, de uma maneira genérica, uma avaliação sistemática por amostragem, com o objetivo de determinar se as práticas implementadas cumprem com o estabelecido documentalmente e verificar se é necessário implementar ações corretivas e/ou melhorias nos sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar (BioConnection, 2016).

A necessidade crescente das empresas do setor agroalimentar demonstrarem um elevado rigor no cumprimento da regulamentação europeia em matéria de qualidade e segurança alimentar, juntamente com a realidade atual de um mercado cada vez mais exigente e competitivo, faz com que as empresas necessitem de implementar

ferramentas para melhorar o seu sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (Pereira, 2010; BioConnection, 2016).

A certificação por referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar permite demonstrar perante o mercado e o consumidor final, o compromisso das empresas/organizações com a produção e a comercialização de alimentos seguros. As auditorias constituem uma ferramenta eficaz e fiável de verificação porque permitem, através da visão e experiência de peritos, detetar problemas reais que, por serem quotidianos, podem passar despercebidos à própria empresa (BioConnection, 2016).

1.5.1. TIPOS DE AUDITORIAS INTERNAS REALIZADAS PELA BIOCONNECTION

A BioConnection dispõe de auditores qualificados e especializados, com uma vasta experiência no setor agroalimentar, nos diferentes Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, realizando desde auditorias ao sistema *HACCP* como aos referenciais *FSSC 22000*, *ISO 22000*, *IFS* e *BRC* (BioConnection, 2016).

1.5.1.1. AUDITORIAS DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: IFS E BRC

Com o aumento das exigências dos mercados internacionais, cada vez mais se exige aos grandes fornecedores/produtores um cumprimento mais rigoroso e eficiente dos requisitos de qualidade e de segurança dos seus produtos (Pereira, 2010).

A implementação de boas práticas, referidas nos Programas de Pré-requisitos, subjacentes à implementação de sistemas *HACCP* é uma obrigatoriedade legal prevista no Regulamento (CE) nº 852/2004, mas não é suficiente para a implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar. As normas de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar exigem normalmente a implementação adicional de procedimentos permitindo a identificação e o controlo de perigos específicos para a organização, baseado nos princípios do *HACCP* (Pereira, 2010).

A implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar é uma opção da gestão de topo de cada empresa/organização. No entanto, a sua implementação apresenta inúmeras vantagens, de onde se destacam: o melhor cumprimento da legislação de carácter obrigatório, nomeadamente o Regulamento (CE) nº 852/2004;

uma identificação de riscos que podem ocorrer nas diversas fases de preparação e de fabrico dos alimentos, mais eficaz; uma melhor identificação e distribuição de responsabilidades internas, permitindo assim que cada funcionário esteja mais consciente acerca das suas funções e obrigações dentro da organização; a realização de um sistema de avaliação de fornecedores eficaz, o que permite evitar a introdução de matérias-primas não-conformes e potencialmente perigosas; diminuição do risco de ocorrência de fraudes ou contaminações maliciosas; menor desperdício de alimentos; maior satisfação e fidelização dos clientes; e o claro aumento da competitividade da empresa devido à sua elevação no mercado (Pereira, 2010; BioConnection, 2016).

São vários os referenciais, existentes atualmente, de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, apoiados na metodologia *HACCP*, para os mais diversos níveis desde a produção primária até à indústria ou distribuição, sendo alguns exemplos, as normas *BRC*, *IFS*, *ISO 22000*, *FSSC 22000* entre outras (Pereira, 2010).

- **Auditorias IFS**

De forma a uniformizar as exigências em relação à qualidade e segurança alimentar, os membros da federação de retalhistas alemães - *Hauptverband des Deutschen Einzelhandels* e o homólogo Francês - *Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution*, desenvolveram um referencial, passível de certificação por terceiros, o *International Food Standard (IFS)* (*IFS Food*, 2014).

A primeira versão implementada (versão 3) do *IFS* padrão foi lançada em 2003, tendo sido publicada inicialmente versão *IFS Food* e só depois foram desenvolvidas normas para outras fases da cadeia de abastecimento, tais como a *IFS Broker*, *IFS Cash & Carry*, *IFS Food Store*, *IFS HPC*, *IFS Logistics* e *IFS PACsecure* (*IFS Food*, 2014).

O referencial *IFS Food Standard* é reconhecido pela *Global Food Safety Initiative (GFSI)*, uma iniciativa orientada para a indústria, que fornece orientação aos sistemas de gestão de segurança alimentar, com o objetivo de manter a segurança ao longo de toda a cadeia de fornecimento. O *IFS Food* aplica-se quando os produtos são "processados" ou quando existe um risco de contaminação do produto durante o embalamento primário (*IFS Food*, 2014).

Esta norma é de extrema importância para todos os produtores de alimentos, especialmente para aqueles que produzem marcas próprias, pois as normas *IFS*

possuem muitos requisitos relacionados com as conformidades e com as especificações dos clientes. Assim, a certificação *IFS* confere às empresas produtoras de alimentos, uma vantagem competitiva no seu mercado, pois permite-lhes usufruir de uma série de benefícios importantes, como o melhor entendimento entre a administração e os funcionários relacionados com as boas práticas, normas e procedimentos; um monitoramento do cumprimento dos regulamentos de alimentos; uma utilização mais eficaz dos recursos; uma redução da necessidade de auditorias por parte dos clientes; maior segurança nos produtos produzidos devido a uma abordagem baseada no risco, entre outras vantagens (*IFS Food*, 2014).

A versão mais recente da norma *IFS Food* é a versão 6, publicada em janeiro de 2012 e alterada em abril de 2014, tendo entrado em vigor a 1 de julho de 2014, estando em vigor até à presente data (*IFS Food*, 2014).

- **Auditorias BRC**

O referencial *BRC (British Retail Consortium)*, foi publicado pela primeira vez em 1998 pelo pelo British Retail Consortium, sendo a versão pioneira a *BRC Global Standard for Food*. O *British Retail Consortium* é uma organização que engloba as principais cadeias distribuidoras do Reino Unido, tendo este referencial surgido para satisfazer as necessidades dos retalhistas e da indústria alimentar, de modo a produzir alimentos seguros e de qualidade. Foi o primeiro referencial a ser aprovado pela *Global Food Safety Initiative (GFSI)* e tem vindo a ser atualizado, em intervalos regulares, de forma a refletir as últimas novidades no que se refere à segurança alimentar. Foi desenvolvido para especificar a segurança, qualidade e os critérios operacionais necessários para cumprir com os requisitos legais e proteger os consumidores (*BRC Food*, 2015).

As versões mais recentes da *BRC Global Standard for Food* para além de focarem a implementação de boas práticas de fabrico e o compromisso da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo, baseados nos requisitos implementados nos sistemas *HACCP*, têm vindo a dar um maior ênfase a questões como a seleção de fornecedores, recolhas e retiradas de produto, rotulagem e embalagem (*BRC Food*, 2015).

A certificação de uma empresa pela *BRC Global Standard for Food*, confere vários benefícios, à semelhança da norma *IFS Food*, permitindo também uma enorme vantagem competitiva em relação a empresas concorrentes no mesmo mercado; o

aumento da confiança dos clientes; novas oportunidades de mercado; maior segurança na produção de alimentos devido aos requisitos baseados numa abordagem de risco; menor ocorrência de produtos não conformes, retiradas e recolhas, entre outras vantagens (*BRC Food*, 2015).

A versão mais recente da norma *BRC Global Standard for Food* é a versão 7, publicada a 7 de janeiro de 2015, tendo entrado em vigor a 1 de julho de 2015, estando em vigor até à presente data (*BRC Food*, 2015).

1.5.1.2. AUDITORIAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR - SISTEMA HACCP, *CODEX ALIMENTARIUS*

Ao contrário dos referenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar vistos anteriormente, a implementação de um programa de pré-requisitos e de um plano *HACCP*, de acordo com os requisitos do *Codex Alimentarius* – “*Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*” – CAC/RCP 1969, Rev. 4 – 2003, é obrigatória desde 1 de janeiro de 2006 (*Codex Alimentarius*, 2004; Regulamento (CE) nº 852/2004).

As auditorias aos sistemas de segurança alimentar e *HACCP* permitem verificar se os programas de Pré-requisitos e os planos *HACCP* estão de facto a ser cumpridos com o planeado e verificar se os objetivos propostos estão a ser efetivamente implementados. Desta forma, as auditorias ao sistema *HACCP* representam um papel fundamental na segurança e na qualidade do setor agroalimentar pois constituem uma metodologia sistemática na verificação deste de segurança alimentar de carácter obrigatório (BioConnection, 2016).

2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO PERÍODO DE ESTÁGIO

2.1. FORMAÇÃO

A formação no setor agroalimentar é um requisito indispensável para a gestão de uma empresa, quer se trate de uma grande indústria ou de estabelecimentos de restauração e bebidas. A formação dos manipuladores de alimentos é essencial para a satisfação dos requisitos legais estabelecidos pelo Regulamento (CE) nº 852/2004, sendo assim fundamental para se garantir uma produção segura e de qualidade, devendo os colaboradores das empresas do setor agroalimentar ser sensibilizados para as implicações que os seus erros podem acarretar para a segurança alimentar. Deste modo, todos os responsáveis e manipuladores de alimentos devem estar devidamente orientados e esclarecidos e dispor de formação em matéria de higiene e segurança alimentar adequada às funções que desempenham (*Codex Alimentarius*, 2004; Regulamento (CE) nº 852/2004).

Devido à complexidade do setor em relação à elevada existência e constante mudança e evolução da legislação em vigor e dos sistemas normativos de gestão da qualidade, a formação do pessoal deste ramo assume não só um papel importante na segurança dos produtos, como também na projeção das empresas no mercado nacional e internacional (Pereira, 2010).

Como referido anteriormente, a BioConnection possui um vasto leque de oferta formativa, tendo-me sido possível desta forma, assistir a várias ações de formação durante o período de estágio curricular.

2.1.1. FORMAÇÃO ADQUIRIDA

Durante o estágio, tive a oportunidade de frequentar as formações interempresa, promovidas pela BioConnection, de acordo com o previsto no plano de formação da empresa, as formações desenvolvidas e às quais assisti até o mês de junho de 2016, foram as seguintes:

- **BRC FOOD SAFETY ISSUE 7 (OUTUBRO 2015) - DURAÇÃO 14 H**

A *BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety*, publicada inicialmente em 1998 e desenvolvida pelo *British Retail Consortium* surgiu para satisfazer as necessidades dos retalhistas e indústria alimentar, para produzir alimentos com segurança e qualidade e a fim de cumprir os requisitos legais e de proteção do consumidor (*BRC Food*, 2015).

A *British Retail Consortium* é uma organização que reúne as principais cadeias de distribuição do Reino Unido, e procura ao longo dos anos rever e atualizar a norma *BRC* de modo a ir ao encontro das necessidades dos produtores e distribuidores (*BRC Food*, 2015).

Atualmente já é adotada em todo o mundo, principalmente por organizações que abastecem o mercado britânico e encontra-se na sua 7ª edição, publicada a 7 de janeiro de 2015 (*BRC Food*, 2015).

O desenvolvimento da versão 7 baseou-se numa ampla consulta para compreender as necessidades das partes interessadas do mundo inteiro (retalhistas, indústria, empresas de serviços alimentares, especialistas técnicos independentes e entidades de certificação, etc.) numa análise das questões emergentes do setor alimentar (*BRC Food*, 2015; BioConnection, 2016).

A certificação *BRC* pressupõe a adoção e implementação da metodologia *HACCP*, a existência de um Sistema de Gestão da Qualidade documentado e eficaz, e o controlo das condições ambientais das instalações, controlo do produto, processo e pessoas. A estrutura e conteúdo deste referencial permite a certificação por um organismo externo e independente (Organismo de Certificação), com base nos requisitos do referencial (BioConnection, 2016).

A formação *BRC Food Safety Issue 7* teve como principal objetivo reconhecer os requisitos exigidos pela norma *BRC Food Safety Issue 7* de 7 de janeiro de 2015 e saber implementar e manter um Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar baseado no referencial *BRC Food Safety issue 7* numa indústria alimentar, bem como as condições requeridas para sua certificação (BioConnection, 2016).

- **FOOD DEFENSE (DEZEMBRO 2015) - DURAÇÃO 7 H**

Os riscos *food defense*, são de natureza diferente da dos riscos de segurança alimentar – Food Safety, que a indústria alimentar e de bebidas aprendeu a gerir. Os termos *Food Defense* ou Defesa dos Alimentos referem-se à proteção e defesa dos produtos alimentares contra adulterações biológicas, químicas, físicas ou radiológicas, provocadas intencionalmente. Atualmente, o *FDA* (*Food and Drug Administration*), órgão governamental dos Estados Unidos da América responsável pelo controle dos alimentos que trabalha com outras agências governamentais e organizações do setor privado, tem vindo a sensibilizar o sector agroalimentar para esta problemática através de programas de Defesa dos Alimentos, que tem como base avaliações de risco associadas a cada tipo de alimento, com o objetivo de reduzir o risco de adulteração ou outras ações maliciosas, criminais ou terroristas ao abastecimento de alimentos (*FDA*, 2016a).

A sensibilização do setor agroalimentar nesta temática é de extrema importância, pois o facto de hoje em dia as empresas possuírem uma abrangência à escala mundial, distribuindo muitas vezes para várias partes do mundo, pode tornar as empresas do ramo alimentar suscetíveis a ataques maliciosos por grupos ideologicamente motivados (BioConnection, 2016; *FDA*, 2016a).

Os vários referenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar, em particular os referenciais *BRC Food* e *IFS Food* já tem vindo a contemplar esta temática, incorporando nos requisitos das versões mais atuais, o bioterrorismo e as contaminações intencionais (BioConnection, 2016).

O curso de *Food Defense* pretendeu essencialmente fornecer orientações gerais para a indústria, que a ajudará a avaliar e reduzir o risco para as suas empresas, bem como para atenuar a consequências de um ataque, tanto externo como originado pelos seus próprios funcionários. Permitiu também elucidar acerca dos conceitos de Defesa dos Alimentos, análise de vulnerabilidades e ameaças; reconhecer os requisitos de Defesa dos alimentos nos Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (*FSSC 22000*, *IFS*, *BRC*) e desenvolver um Plano de Defesa de Alimentos (BioConnection, 2016).

- **QUALIFICAÇÃO DE AUDITORES INTERNOS DO SISTEMA HACCP (DEZEMBRO 2015) - DURAÇÃO 28 H**

As auditorias ao sistema *HACCP* representam um papel fundamental na segurança e qualidade do setor agroalimentar pois constituem uma metodologia sistemática para verificar se o sistema *HACCP* está de facto a ser cumprido como planeado e verificar se os objetivos propostos estão a ser efetivamente implementadas e cumpridos (BioConnection, 2016).

Esta formação teve como principais objetivos reconhecer os princípios da metodologia *HACCP* como um sistema preventivo no processamento de alimentos seguros; fazer a integração do sistema *HACCP* noutros sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar; preparar e realizar auditorias a sistemas *HACCP* e elaborar relatórios de auditorias a sistemas *HACCP* (BioConnection, 2016).

No âmbito deste curso, realizou-se uma auditoria em contexto real numa empresa cliente da Bioconnection na área de produtos congelados (ver ponto 2.3.1.2).

- **GLOBALG.A.P. – BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS (DEZEMBRO 2015) - DURAÇÃO 14 H**

A *GLOBALG.A.P.* (Good Agricultural Practice) ou Boas Práticas Agrícolas representa um procedimento global de implementação de Boas Práticas Agrícolas e que tem como principal objetivo a prática de uma agricultura segura e sustentável a nível mundial, através do estabelecimento de normas voluntárias para a certificação de produtos agrícolas. Trata-se de uma norma "*pre-farm-gate*" (antes da saída da unidade de produção), abrangendo toda a produção desde os fatores de produção (sementes, água, fertilizantes entre outros), passando por todas as atividades agrícolas e terminando com a saída da unidade de produção (*GLOBALG.A.P.*, 2016).

A *GLOBALG.A.P.* é de reconhecimento internacional, exigindo o cumprimento de medidas a nível de gestão da exploração, saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores, gestão de resíduos e poluentes, ambiente e conservação. A implementação e certificação deste referencial assegura que os produtos alimentares são seguros e cultivados ou criados de maneira sustentável, cujos resultados são de minimização dos impactos ambientais negativos das operações agrícolas, a redução do

uso de químicos e uma abordagem responsável à saúde e segurança do colaborador, tal como o bem-estar animal (*GLOBALG.A.P.*, 2016).

A implementação desde referencial possui vantagens, tais como: a demonstração do comprometimento da exploração em produzir e disponibilizar alimentos seguros; o acesso aos mercados internos e de exportação mais exigentes, promovendo a confiança do consumidor e do cliente; e uma melhor organização interna da exploração (*GLOBALG.A.P.*, 2016).

Esta ação de formação teve como principais objetivos, reconhecer os princípios das *GAP - Good Agricultural Practices*, aplicadas a explorações agrícolas de Frutas e Legumes e implementar as normas técnicas e as boas práticas de acordo com o referencial *GLOBALG.A.P.* versão 5.0, facilitando assim a sua gestão e manutenção, como fator diferenciador dos produtos/produtores no mercado (BioConnection, 2016).

- **IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP (JANEIRO 2016) - DURAÇÃO 4 H**

A implementação do Sistema HACCP é obrigatória desde 1 de janeiro de 2006 de acordo com o previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Internacionalmente reconhecida, a metodologia *HACCP-Hazard Analyses and Critical Control Point* (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) e formalizada pelo *Codex Alimentarius Commission* criada pela *FAO / WHO* define as medidas a implementar para controlar os perigos alimentares.

Os objetivos principais desta formação passaram por reconhecer os princípios da metodologia *HACCP* como um sistema preventivo no processamento de alimentos seguros; ser capaz de implementar o sistema *HACCP* de acordo com a legislação em vigor em matéria de higiene dos produtos alimentares e fazer a integração do sistema *HACCP* com outros sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar (Regulamento (CE) nº 852/2004; *Codex Alimentarius*, 2003).

- **HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL (JANEIRO 2016) - DURAÇÃO 4 H**

A higienização das instalações e equipamentos usados na indústria alimentar, bem como a aplicação de métodos de verificação da eficácia destes procedimentos é de extrema importância, sendo esta temática referida no regulamento (CE) nº 852/2004 relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios e os diferentes referenciais de Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar bem como noutros referenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar como a *ISO 22000*, *IFS Food* e *BRC Global Standard*.

De acordo com a legislação, o *design* das instalações e dos equipamentos utilizados na indústria alimentar devem ser concebidos para serem facilmente lavados e desinfetados. No entanto, se não forem aplicados métodos apropriados de higienização, os alimentos ou os materiais de embalagem alimentar podem ser contaminados por agentes químicos, físicos ou microbiológicos e causar danos na saúde do consumidor. (Regulamento (CE) nº 852/2004; *Codex Alimentarius*, 2003; NP ISO 22000; *IFS Food*, 2014; *BRC Food*, 2015).

Esta formação teve como principais objetivos reconhecer a cinética dos processos de higienização; reconhecer os fatores que condicionam a sua eficácia e implementar e controlar as operações de higienização em diferentes contextos industriais (BioConnection, 2016).

- **GESTÃO DE ALERGÉNIOS (JANEIRO 2016) - DURAÇÃO 4 H**

As reações alérgicas devem-se a uma resposta do sistema imunológico face à presença de uma substância estranha ao organismo, essas substâncias denominam-se de alergénios e podem despertar sintomas após a ingestão do alimento que os contenha. Os alergénios alimentares mais conhecidos são proteínas que podem estar presentes nos alimentos e que não foram eliminados durante as etapas de processamento. Os mais comuns estão identificados no Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, sendo a sua rotulagem e informação ao consumidor obrigatória legalmente (Regulamento (CE) nº 852/2004; Regulamento (UE) nº 1169/2011; BioConnection, 2016).

Desta forma, é de extrema importância que todos os sectores da área alimentar, garantam uma gestão de alergénios eficaz, de forma a proteger a saúde dos consumidores e a garantir que estes recebam informação clara e completa acerca dos

alergénios presentes em cada alimento. Torna-se assim fundamental um controlo de todas as etapas de produção de cada género alimentício, de forma a evitar contaminações do produto e por consequência, dos consumidores (Regulamento (UE) nº 1169/2011; BioConnection, 2016).

O controlo da contaminação cruzada por alergénios é também requisito nos referenciais de Gestão da Segurança Alimentar, nomeadamente no referencial *IFS* e *BRC*. Com esta formação pretendeu-se essencialmente identificar os ingredientes potencialmente alergénicos: conhecer e aplicar a legislação aplicável aos alergénios; compreender a gestão das contaminações cruzadas e implementar um sistema de gestão de alergénios numa empresa agroalimentar (Regulamento (CE) nº 852/2004; BioConnection, 2016; *BRC Food*, 2015; *IFS Food* 2014).

- **RASTREABILIDADE NO SETOR AGROALIMENTAR (JANEIRO 2016) - DURAÇÃO 4 H**

A rastreabilidade é um sistema que permite obter toda a informação disponível sobre o historial de um alimento, ração, animal ou substância que será utilizado para consumo (Regulamento (UE) nº 1169/2011; BioConnection, 2016).

O conhecimento de todo o percurso de um alimento pode fornecer informações relativas às substâncias utilizadas na sua produção, e ainda todos os caminhos seguidos até à sua comercialização, o que permite determinar com mais precisão a causa de defeitos ou de problemas relacionados com a segurança dos alimentos. Desta forma, caso ocorra um problema, rapidamente se consegue localizar todos os lotes de produção envolvidos e assim ser possível tomar medidas (Qualfood, 2016).

Caso o alimento não tenha ainda chegado ao consumidor, efetua-se retirada comercial, que inclui a notificação do consumidor dentro das lojas e comunicados de imprensa. A rastreabilidade e a retirada do produto são importantes dado que permitem que o comércio alimentar responda rapidamente aos incidentes que colocam em causa a segurança/qualidade alimentar, assegurando-se, desta forma, a prevenção ou minimização da exposição dos consumidores ao produto afetado (Qualfood, 2016; BioConnection, 2016).

Um bom sistema de rastreabilidade assegura que a remoção se limita aos produtos afetados, minimizando, assim, a interrupção do comércio e o prejuízo financeiro das empresas (BioConnection, 2016).

- **ISO 22000 – DURAÇÃO 8H**

As crescentes exigências regulamentares e dos mercados no âmbito da segurança dos géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar, vieram reforçar a importância e necessidade de as empresas do setor agroalimentar implementarem Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. Com a globalização dos mercados e a crescente internacionalização das empresas, sentiu-se a necessidade de harmonizar um conjunto de normas num único referencial reconhecido internacionalmente, surgindo assim a NP EN ISO 22000:2005 - Sistema de Gestão da Segurança Alimentar. Esta norma é aplicável a todas as organizações, independentemente da dimensão, que estão envolvidas em qualquer aspeto da cadeia alimentar e que querem implementar sistemas que lhes permitam fornecer alimentos seguros (BioConnection, 2016).

Esta ação de formação teve como principais objetivos, compreender e interpretar os requisitos do referencial de Gestão da Segurança Alimentar NP EN ISO 22000:2005, para no final, ser possível aos formandos implementar autonomamente um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar baseado na norma ISO 22000 (BioConnection, 2016).

2.1.2. GESTÃO DA FORMAÇÃO

De forma a satisfazer as necessidades do mercado e proporcionar uma oferta formativa de qualidade, planeada e desenvolvida à medida de cada empresa, com especial atenção ao público-alvo a que se destina, a BioConnection disponibiliza uma diversificada oferta formativa, com modalidades de formação interempresa e intraempresa.

2.1.2.1. FORMAÇÃO INTEREMPRESA

A formação interempresa tem lugar nas instalações da BioConnection, sendo que as ações de formação encontram-se calendarizadas no Plano de Formação da empresa. Este plano de formação é cuidadosamente elaborado de acordo com as necessidades e procura dos clientes da BioConnection, para isso é necessário um levantamento prévio das necessidades de formação, e posteriormente à realização da ação de formação, a realização da avaliação de todas as ações, bem como a avaliação da eficácia da

formação em termos de impacto no desempenho dos colaboradores e na própria organização (BioConnection, 2016).

2.1.2.2. FORMAÇÃO INTRAEMPRESA (FORMAÇÃO À MEDIDA)

A formação intraempresa é uma formação adaptada à medida de cada cliente, pois cada empresa, indústria ou organização tem as suas realidades e consequentemente, necessidades específicas. No entanto, este tipo de formação também é organizado de forma a satisfazer da melhor forma as exigências das grandes empresas, recorrendo igualmente ao levantamento das necessidades de formação, com o objetivo de preparar ações que cumpram as carências formativas da melhor maneira. Deste modo são preparadas ações de formação ajustáveis às várias temáticas do sector agroalimentar e à dimensão, formação académica e diferentes cargos do público-alvo (BioConnection, 2016).

2.1.2.3. LEVANTAMENTO DE NECESSIDADES DE FORMAÇÃO

O levantamento de necessidades de formação é uma prática que tem como objetivo averiguar quais as maiores necessidades a nível formativo, tanto de particulares como de empresas do setor agroalimentar. Este levantamento deve efetuar-se idealmente no final de cada ano, para que se possam avaliar os resultados, e elaborar assim um plano formativo, variado e que satisfaça as necessidades dos clientes (BioConnection, 2016).

No final do ano de 2015, iniciei o levantamento de necessidades de formação da BioConnection, pois esta era uma questão que a empresa ainda não tinha bem otimizada. Este levantamento foi realizado através de questionários *online* (Anexo I), inquirindo os clientes cujo contacto vigorava na base de dados da empresa. Para além de questões relacionadas com a temática das formações, foram questionados outros aspetos, como a disponibilidade horária e semanal.

Os resultados deste inquérito encontram-se no Anexo II e permitiram perceber, entre outras coisas, que as formações mais pretendidas para o ano de 2016 foram as de Rotulagem de Produtos Alimentares, *Food Defense* e Legislação Alimentar, tendo estas formações sido incluídas no Plano de Formação da empresa para o ano de 2016.

2.1.2.4. LEVANTAMENTO DO GRAU DE SATISFAÇÃO DAS AÇÕES FORMATIVAS

No final do ano de 2015 tive também oportunidade de proceder à realização do levantamento do grau de satisfação das ações de formação promovidas pela BioConnection. Este levantamento do grau de satisfação dos clientes é também avaliado através de inquéritos *online* (Anexo III) aos clientes da BioConnection. Neste inquérito pretende-se averiguar qual o nível de satisfação dos clientes em relação a vários parâmetros, desde o atendimento, rigor da documentação, capacidades de identificar as necessidades da empresa, adequação das propostas apresentadas, competência e conhecimentos técnico dos auditores/formadores/consultores, entre outros fatores.

Este levantamento é importante para a empresa, pois permite perceber quais as áreas de maior procura de serviços (consultoria, formação ou auditorias) e também verificar se os clientes estão satisfeitos com os serviços prestados e em quais dos serviços é possível ainda melhorar.

O inquérito referente ao grau de satisfação dos clientes presente no anexo III foi enviado no decorrer dos últimos meses, ainda não tendo sido recolhidos dados significativos.

2.1.2.5. RELATÓRIOS DAS AÇÕES DE FORMAÇÃO REALIZADAS

Posteriormente à realização das ações de formação, são distribuídos questionários de preenchimento rápido, onde cada participante pode avaliar a ação de formação em parâmetros como a adequação das temáticas abordadas, prestação do formador, condições das instalações e do material fornecido, entre outros parâmetros. Os resultados dessas avaliações são depois analisados e devidamente tratados em formato de relatório de avaliação da formação, onde é possível visualizar graficamente qual a avaliação dada pelos formandos, em relação aos vários parâmetros relacionados com a formação.

As ações de formação que contemplam uma parte de avaliação escrita de conhecimentos adquiridos, também incluem no relatório o resultado dessas avaliações.

A realização destes relatórios de avaliação das ações de formação são de extrema importância não só para as empresas (no caso de formação intraempresa), mas também para a própria BioConnection, pois é uma forma de avaliar a eficácia das ações de formação realizadas (BioConnection, 2016).

No anexo XVIII é possível visualizar o tratamento estatístico de um relatório de avaliação de uma ação de formação, neste caso, uma ação de formação no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar, realizada por mim e direcionada aos colaboradores de uma unidade de restauração no Porto.

2.2. CONSULTORIA

As questões relacionadas com a Segurança Alimentar necessitam de especial atenção, não apenas pelas exigências da legislação em vigor, mas principalmente devido às necessidades do mercado e dos consumidores cada vez mais exigentes. Desta forma, a solicitação de serviços de consultoria técnica por parte de empresas do setor agroalimentar tem vindo cada vez mais a aumentar. A consultoria técnica pode ser prestada em várias áreas, como na Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente, Inovação, Nutrição, entre outras (BioConnection, 2016).

2.2.1. LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

Todos os cidadãos devem ter direito a uma alimentação sã, de qualidade e variada, sendo-lhes assim permitido conhecer as informações sobre a composição, os processos de fabrico e a utilização dos géneros alimentícios de forma clara e precisa. No entanto, apesar de toda a regulamentação obrigatória, nacional e europeia, a contaminação de géneros alimentícios representa ainda hoje um risco real para a segurança dos alimentos. Estas contaminações podem ser provenientes de inúmeras fontes, como a poluição ambiental, a cadeia de produção ou os produtos utilizados na embalagem. Por consequência, a União Europeia estabeleceu uma vasta gama de medidas legislativas com vista a proteger os géneros alimentícios (EUR-Lex, 2016; Moreno, 2011).

Com o intuito de garantir um nível elevado de saúde pública, a União Europeia e os Estados-Membros fizeram da segurança dos alimentos uma das grandes prioridades da política europeia. Esta política centra-se no conceito de rastreabilidade das entradas

(por exemplo, alimentos para consumo animal) e das saídas (por exemplo, produção primária, transformação, armazenamento, transporte e venda a retalho) (EUR-Lex, 2016).

A atualização da legislação alimentar nas empresas do setor agroalimentar representa uma ferramenta importante na gestão da qualidade e da segurança alimentar, pois é na legislação que se encontra toda a informação necessária para a produção, manutenção e comercialização de produtos legalmente seguros. Entre a vasta documentação de carácter legal e obrigatório, encontram-se os indispensáveis Regulamento (CE) nº 852/2004, que estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios; e o Regulamento (UE) nº 1169/2011, relativo à rotulagem de géneros alimentícios. O cumprimento do estabelecido nestes dois exemplos de legislação anteriormente referidos, são de carácter obrigatório nas empresas do setor agroalimentar, visto que a implementação do Sistema HACCP é obrigatória desde 1 de janeiro de 2006 de acordo com o previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004, bem como a rotulagem de todos os produtos alimentares deve cumprir os requisitos previstos no Regulamento (UE) nº 1169/2011, para poderem ser comercializados na União Europeia (EUR-Lex, 2016; Regulamento (CE) nº 852/2004; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

No entanto, as empresas deste setor não se devem limitar a cumprir apenas o que é obrigatório legalmente, desde a entrada em vigor da regulamentação antes referida. Devem sim realizar uma pesquisa detalhada e periódica da legislação acerca do género (s) alimentício (s) que produzem/confecionem, pois praticamente todos os dias é publicada nova legislação ou alterações à legislação já existente, aplicável ao setor agroalimentar, quer a nível nacional, quer a nível europeu (EUR-Lex, 2016).

2.2.1.1. ELABORAÇÃO DO BOLETIM INFORMATIVO MENSAL

É objetivo da BioConnection apoiar as empresas do setor agroalimentar a transformar e comercializar produtos seguros do ponto de vista da higiene e segurança alimentar, respeitando os requisitos previstos legalmente, tanto ao nível da legislação nacional como comunitária (BioConnection, 2016).

Deste modo, a BioConnection encarregou-me de um projeto que se iniciou no começo do ano de 2016, que teve como objetivo auxiliar as empresas do setor agroalimentar a manterem-se atualizadas sobre a legislação que todos os dias era publicada. Este

projeto consistiu na elaboração de um boletim informativo, de formato mensal, onde estava compilada toda a legislação setorial (nacional e comunitária) de interesse nas áreas de atuação dos clientes da BioConnection.

Para a realização deste boletim informativo, foi necessário proceder-se a um levantamento exaustivo de toda a informação legal, por setor de atividade económica, e após recolhida, esta era devidamente hierarquizada de modo a facilitar a consulta dos vários clientes e a sua aplicação nas respetivas empresas.

Toda a informação legal compilada mensalmente foi recolhida a partir do Jornal Oficial da União Europeia (legislação comunitária) e do Diário da República (legislação nacional) (EUR-Lex, 2016; DRE, 2016).

No Anexo IV está presente o protótipo do Boletim informativo que elaborei, respetivo ao mês de Julho de 2016, com a legislação comunitária e nacional publicada durante o mês de Junho. O Anexo IV ilustra o protótipo do Boletim Informativo, pois a versão final era sempre enviada aos clientes em formato de *newsletter*.

2.2.1.2. ROTULAGEM ALIMENTAR

A rotulagem dos géneros alimentícios é definida, com base no Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro, onde vigoram uma série de menções e informações sobre o rótulo, a embalagem, a lista de ingredientes, alegações nutricionais, entre outras informações relevantes (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

O papel representado pela rotulagem de um género alimentício é de extrema importância, pois garante a proteção da saúde dos consumidores e garante o seu direito à informação sobre a composição, qualidade e validade de um produto alimentar, sendo que essa informação deve ser clara, esclarecedora e completa (BioConnection, 2016).

Para além da legislação transversal, de carácter geral, presente no Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro, existem outras disposições regulamentares sectoriais, que se devem ter em conta na rotulagem de certos géneros alimentícios, como por exemplo, legislação específica sobre alergénios,

organismos geneticamente modificados, alimentos destinados à alimentação infantil, óleos alimentares, leite e produtos à base de leite, entre outros (BioConnection, 2016).

O rótulo constitui assim o “ Bilhete de Identidade” de um produto, que por isso, para além da função publicitária, deve ser capaz de transmitir informação que ajude o consumidor a fazer uma escolha informada em relação aos géneros alimentares que consome, adequada às suas necessidades e que elucide acerca do modo mais correto de utilização/ consumo e conservação do produto em questão (BioConnection, 2016; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

2.2.1.2.1. Elaboração de rótulos para diversos géneros alimentícios

Durante o período de estágio curricular, desenvolvi e validei rótulos de vários produtos alimentares, a pedido de empresas clientes da BioConnection.

O processo seguido por mim durante o desenvolvimento da rotulagem alimentar, de uma forma generalizada para os vários tipos de produtos analisados, consistiu sempre numa fase inicial de consulta da legislação transversal a todos os géneros alimentícios, o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Nessa primeira fase eram analisadas as menções obrigatórias a constar na rotulagem de qualquer produto alimentar, de acordo com o artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (fig.1), não descorando das exceções e outras informações essenciais presentes no restante conteúdo do regulamento (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

CAPÍTULO IV

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

SECÇÃO 1

Conteúdo e apresentação

Artigo 9.º

Lista de menções obrigatórias

1. Nos termos dos artigos 10.º a 35.º, e sem prejuízo das exceções previstas no presente capítulo, é obrigatória a indicação das seguintes menções:
 - a) A denominação do género alimentício;
 - b) A lista de ingredientes;
 - c) A indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos enumerados no anexo II ou derivados de uma substância ou produto enumerados no anexo II que provoquem alergias ou intolerâncias, utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício e que continuem presentes no produto acabado, mesmo sob uma forma alterada;
 - d) A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
 - e) A quantidade líquida do género alimentício;
 - f) A data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo;
 - g) As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
 - h) O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar referido no artigo 8.º, n.º 1;
 - i) O país de origem ou o local de proveniência quando previsto no artigo 26.º;
 - j) O modo de emprego, quando a sua omissão dificultar uma utilização adequada do género alimentício;
 - k) Relativamente às bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2 %, o título alcoométrico volúmico adquirido;
 - l) Uma declaração nutricional.
2. As menções referidas no n.º 1 devem ser indicadas mediante palavras e números. Sem prejuízo do disposto no artigo 35.º, essas menções podem também ser expressas através de pictogramas ou símbolos.

3. Se a Comissão tiver adoptado os actos delegados e de execução referidos no presente artigo, as menções referidas no n.º 1 podem alternativamente ser expressas através de pictogramas ou símbolos em vez de palavras ou números.

A fim de assegurar que o consumidor possa beneficiar de outros meios de prestação de informações obrigatórias sobre os géneros alimentícios que não palavras e números, e desde que seja assegurado o mesmo nível de informação expressa em palavras e números, a Comissão, tendo em conta os dados comparativos de uma compreensão uniforme pelos consumidores, pode estabelecer - através de actos delegados nos termos do artigo 51.º - os critérios de expressão de uma ou mais das menções referidas no n.º 1 através de pictogramas ou símbolos, em vez de palavras ou números.

4. A fim de assegurar a execução uniforme do n.º 3 do presente artigo, a Comissão pode adoptar actos de execução acerca das regras de aplicação dos critérios definidos nos termos do n.º 3 para expressar uma ou mais das menções através de pictogramas ou símbolos, em vez de palavras ou números. Os referidos actos de execução são adoptados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 48.º, n.º 2.

Figura 1 - Excerto do Art. 9º, referente às menções obrigatórias na rotulagem de géneros alimentícios, do Reg. (UE) nº 1169/2011.

Após recolher a informação obrigatória a constar no rótulo, de acordo com a legislação transversal, procedia à pesquisa de legislação específica para cada tipo de produto a analisar. Caso existisse legislação específica, nacional e/ou europeia para o género alimentício em questão, essa legislação era tida em consideração.

Nos trabalhos que realizei de rotulagem alimentar, apresentados de seguida, todas as empresas ou marcas de produtos que solicitaram a elaboração de rotulagem à BioConnection, aparecem indicadas pelo código “XXXXX” por uma questão de confidencialidade dos seus dados.

- **VALIDAÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES EM PORTUGUÊS, INGLÊS, FRANCÊS E ESPANHOL DE CEREAIS DE PEQUENO-ALMOÇO**

Um dos trabalhos de rotulagem que realizei foi a validação de rótulos para cereais de pequeno-almoço, para uma conhecida empresa deste setor. A lista de ingredientes foi enviada pela empresa já com todos os ingredientes por ordem decrescente de peso, tal como estabelecido no artigo 18º do Regulamento (UE) nº 1169/2011, referente aos

parâmetros a que a Lista de Ingredientes deve obedecer. Desta forma, procedi à análise da lista de ingredientes, verificando se todos os ingredientes estavam designados pela sua denominação específica, se os alergénios estavam corretamente destacados e se todos os aditivos estavam descritos adequadamente (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

De acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011, os aditivos alimentares devem ser designados pela denominação da categoria a que pertencem (fig.2), seguida da sua denominação específica, ou pelo seu número E correspondente. Para verificar a correta designação dos aditivos alimentares e dos códigos E correspondentes a cada aditivo presente nas listas de ingredientes, recorri ao Regulamento (UE) nº 231/2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares (Regulamento (UE) nº 231/2012; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

PARTE C — DESIGNAÇÃO DE CERTOS INGREDIENTES POR DENOMINAÇÃO DA RESPECTIVA CATEGORIA SEGUIDA DA SUA DENOMINAÇÃO ESPECÍFICA OU NÚMERO E

Sem prejuízo do artigo 21.º, os aditivos alimentares e as enzimas alimentares, que não os especificados no artigo 20.º, alínea b), pertencentes a uma das categorias enumeradas na presente parte, são obrigatoriamente designados pela denominação dessa categoria, seguida da sua denominação específica ou, se for o caso, do seu número E. Se um ingrediente pertencer a várias categorias, é indicada a que corresponde à sua função principal no caso do género alimentício em questão.

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Acidificante | Agente espumante |
| Regulador de acidez | Gelificante |
| Antiaglomerante | Agente de revestimento |
| Antiespuma | Humidificante |
| Antioxidante | Amido modificado ⁽²⁾ |
| Agente de volume | Conservante |
| Corante | Gás propulsor |
| Emulsionante | Levedante |
| Sais de fusão ⁽¹⁾ | Sequestrante |
| Agente de endurecimento | Estabilizador |
| Intensificador de sabor | Edulcorante |
| Agente de tratamento da farinha | Espessante |

⁽¹⁾ Unicamente no caso dos queijos fundidos e dos produtos à base de queijo fundido.

⁽²⁾ Não é exigida a indicação do nome específico ou do número E.

Figura 2 - Excerto do Anexo VII, Parte C, referente à designação dos aditivos alimentares por denominação específica da sua categoria, do Reg. (UE) nº 1169/2011.

Para a validação das listas de ingredientes em Inglês, Francês e Espanhol, recorri ao Regulamento (UE) nº 1169/2011 e ao Regulamento (UE) nº 231/2012 nas versões das línguas respetivas, para uma correta aplicação dos termos de acordo com a legislação.

As listas de ingredientes dos cereais de pequeno-almoço que foram verificadas encontram-se no Anexo V, com as correções efetuadas a vermelho.

- **VALIDAÇÃO EM PORTUGUÊS E ELABORAÇÃO EM INGLÊS E FRANCÊS DA LISTA DE INGREDIENTES DE FARINHAS PARA USO CULINÁRIO**

Outro trabalho que realizei durante o período de estágio curricular, foi a validação da lista de ingredientes em Português e a elaboração da mesma em Inglês e em Francês. Para a realização deste trabalho recorri novamente ao Regulamento (UE) nº 1169/2011 que fornece as orientações de rotulagem transversais a todos os géneros alimentícios e ao Regulamento (UE) nº 231/2012, que orienta a rotulagem respetiva aos aditivos alimentares. Na elaboração da lista de ingredientes em Inglês e em Francês recorri aos mesmos regulamentos mas nas versões das línguas respetivas.

As listas de ingredientes das farinhas para uso culinário verificadas e elaboradas encontram-se no Anexo VI.

- **VALIDAÇÃO EM PORTUGUÊS E INGLÊS DA LISTA DE INGREDIENTES DE BOLACHAS**

A validação da lista de ingredientes de três tipos de bolachas em Português e Inglês, novamente para a mesma empresa que solicitou os trabalhos anteriores, foi outro trabalho realizado por mim durante o estágio curricular. À semelhança dos trabalhos anteriormente referidos, para proceder à validação das listas de ingredientes das diferentes bolachas, foi necessário recorrer ao Regulamento (UE) nº 1169/2011, para a correta sinalização dos alergénios e ao Regulamento (UE) nº 231/2012 para a correta rotulagem dos aditivos. A aplicação destes regulamentos, à semelhança dos trabalhos anteriores, foi realizada nas versões correspondentes a cada língua.

No Anexo VII estão presentes as listas de ingredientes das bolachas que foram validadas, podendo visualizar a rasurado a informação não conforme e a vermelho a correção introduzida.

- **VALIDAÇÃO DA ROTULAGEM DE TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO COM VINHO DO PORTO, EM PORTUGUÊS E INGLÊS**

Outro dos trabalhos que foi solicitado à BioConnection e tive a oportunidade de realizar foi a validação da rotulagem de uma caixa de trufas de chocolate negro com Vinho do Porto.

Para a validação deste rótulo segui o mesmo procedimento usado nas validações anteriores, ou seja, baseando-me nas menções obrigatórias a constar na rotulagem dos géneros alimentícios, de acordo com o artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Na validação da rotulagem deste produto, foram efetuadas algumas alterações na versão enviada pela empresa que solicitou a validação. No Anexo VIII está presente a informação do rótulo, sendo que a vermelho figuram as alterações que realizei, e em índice a explicação dessas mesmas alterações (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

As principais alterações efetuadas diziam respeito a pequenas incoerências ou falta de informação obrigatória de acordo com o exigido pela legislação, nomeadamente:

- 1) A designação do ingrediente “xarope de glucose” em vez do correto “xarope de glicose”, de acordo com a Retificação do Regulamento (UE) nº 1169/2011, anexo VII, parte B, nº13;
- 2) A indicação da menção que indica a presença de substâncias que provocam alergias ou intolerâncias “Pode conter leite e vestígios de frutos de casca rija” em inglês “Can contain milk and traces of nuts”, estava inicialmente mal designada pela menção “Can contain milk and traces of tree nuts”, sendo que o alérgico “frutos de casca rija” no Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (em português) designa-se “nuts” no correspondente Regulamento (UE) nº 1169/2011 (em inglês);
- 3) A informação referente ao nome e o endereço da empresa do setor alimentar responsável pela informação deste género alimentício, de acordo com a alínea h) do ponto 1 do artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011, referente às menções obrigatórias na rotulagem de alimentos, encontrava-se em falta;
- 4) A designação da declaração nutricional encontrava-se originalmente designada por “Informação Nutricional/ Nutrition Information”, tendo sido substituído por “Declaração Nutricional/ Nutrition Declaration” de acordo com o Anexo XV do Regulamento (UE) nº 1169/2011 em português e em inglês;

- 5) No cálculo dos gramas de açúcares por unidade de produto, neste caso por trufa (11g), deveria surgir 3,2 gramas de açúcares em vez das 3,1 g que constavam no documento original, isto porque de acordo com XIII do Regulamento (UE) nº 1169/2011, referente às doses de referência, as 29 g de açúcar por 100 g de produto correspondem a 3,19 g de açúcares por unidade de produto (11g) o que é aproximadamente 3,2 gramas de açúcares por unidade de produto.

As restantes alterações que efetuei na rotulagem deste produto foram a título de sugestão e diziam respeito a modificações de termos em inglês por outros sinónimos mais pertinentes e adequados à rotulagem de produtos alimentares.

- **ELABORAÇÃO DA ROTULAGEM DE CÁPSULAS DE CAFÉ PARA COMERCIALIZAÇÃO NA REPÚBLICA CHECA**

A rotulagem de café em cápsulas para comercialização na República Checa foi outro trabalho que realizei durante o período de estágio. Para isso, comecei por verificar no Regulamento (UE) nº 1169/2011 quais as menções obrigatórias a constar na rotulagem deste género de produtos e posteriormente, a BioConnection enviou essa informação para ser traduzida para Checo, por uma empresa especializada em tradução técnica.

O café é um género alimentício que apresenta algumas diferenças em termos de rotulagem comparativamente com outros alimentos. De acordo com o Anexo V do Regulamento (UE) nº 1169/2011, o café encontra-se isento de declaração nutricional obrigatória, pois é um género alimentício composto por um único ingrediente. Pelo mesmo motivo é também isento da obrigatoriedade da lista de ingredientes, de acordo com a alínea e), do artigo 19º do Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Neste trabalho em particular, foi solicitado à BioConnection a realização do levantamento da informação obrigatória que deveria constar no rótulo de cápsulas de café torrado moído, café torrado moído descafeinado, café torrado em grão e cápsulas de mistura de café torrado moído com extratos de ginseng e guaraná. No caso da rotulagem das cápsulas de café torrado moído, das cápsulas de café torrado moído descafeinado e do café torrado em grão, apenas é necessária a informação referente à designação do género alimentício, a sua quantidade líquida, a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo, as condições especiais de conservação e/ou de utilização, o nome e o endereço do operador da empresa do setor alimentar responsável

pela distribuição do produto e o país de origem ou local de proveniência, de acordo com o previsto no artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011. Como referido anteriormente, estes produtos encontram-se isentos da obrigatoriedade da colocação no rótulo da lista de ingredientes e da declaração nutricional (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Em relação ao produto cápsulas de mistura de café torrado moído com extratos de ginseng e guaraná, como este já não é um produto alimentar constituído por apenas um ingrediente, já é necessária a colocação da lista de ingredientes e da informação referente à declaração nutricional no seu rótulo. Outro requisito que este produto teve de cumprir foi a presença da percentagem de extrato de ginseng e de extrato de guaraná na lista de ingredientes, visto que nos casos em que ingredientes façam parte da denominação do género alimentício, a indicação quantitativa desses deve constar obrigatoriamente na sua rotulagem, de acordo com a alínea a) do ponto 1 do artigo 22º do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

No entanto, apesar da República Checa pertencer à União Europeia e por consequência a rotulagem dos seus produtos alimentares estar abrangida pela legislação comunitária, ou seja, pelo Regulamento (UE) nº 1169/2011, também é necessário obter informação mais pormenorizada acerca da legislação em vigor nesse país, devido à sobreposição legal da legislação nacional sobre a europeia. Assim, e após alguma pesquisa, foi possível encontrar legislação checa acerca da rotulagem de café. O Decreto nº 78/2003 do Ministério da Agricultura da República Checa que altera o Decreto nº 330/97 sobre os produtos alimentares e que altera e completa algumas leis para chá, café e sucedâneos de café, permitiu analisar informação acerca das menções obrigatórias na rotulagem de café, na República Checa, podendo deste modo, verificar se para além da informação obrigatória a nível europeu, existiria mais informação de carácter obrigatório nesse país. No entanto, após análise da legislação checa, verificou-se que não era exigida mais informação para além da exigida pela legislação europeia (Decreto nº 78/2003; Decreto nº 330/1997; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

No Anexo IX está presente a informação elaborada respeitante aos vários rótulos de produtos à base de café, estando esse conteúdo em português e em seguida em Checo.

- **ELABORAÇÃO DA ROTULAGEM DE CÁPSULAS DE CAFÉ COM CANELA PARA COMERCIALIZAÇÃO NO BRASIL, CANADÁ E NOS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA**

Este trabalho de rotulagem alimentar foi sem dúvida um dos mais desafiantes que tive oportunidade de elaborar. Primeiro porque o produto em questão, não são apenas cápsulas de café torrado moído como vimos anteriormente. São cápsulas de uma mistura de café torrado moído com canela, ou seja, em questões de rotulagem já não representam um produto composto por um único ingrediente e assim, já não é isento de declaração nutricional de acordo com o Anexo V do Regulamento (UE) nº 1169/2011; e em segundo, como este trabalho tinha como objetivo o recrutamento das menções necessárias no rótulo de caixas de cápsulas de café com canela, nos E.U.A., Canadá e Brasil, foi necessário um levantamento exaustivo da legislação acerca deste género alimentício, em vigor nesses mesmos países.

BRASIL

Em relação ao Brasil, o que é requerido na rotulagem é muito semelhante ao que é obrigatório em Portugal, sendo aplicada a Resolução RDC nº 259 de 2002, sobre rotulagem de alimentos embalados, como legislação transversal a todos os géneros alimentícios, à semelhança do Regulamento (UE) nº 1169/2011 na União Europeia. Posteriormente, a Resolução RDC nº 259 de 2002, foi alterada pela Resolução RDC nº 360 de 2003, que torna obrigatória a rotulagem nutricional. Assim, o que é obrigatório constar na rotulagem de produtos alimentares no Brasil, é o mesmo que em Portugal, previsto no artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011. No entanto, em relação à rotulagem nutricional, esta tem um conteúdo e uma apresentação diferente comparativamente ao estabelecido pelo Anexo XV do Regulamento (UE) nº 1169/2011, como é possível visualizar nas figuras 3 e 4 (RDC nº 259/2002; RDC nº 360/2003; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

A figura 3 representa um excerto do Anexo XV do Regulamento (UE) nº 1169/2011, que estabelece a expressão e a apresentação que a declaração nutricional de um determinado género alimentício deve possuir na União Europeia. E, comparativamente na figura 4, está presente um excerto do Anexo B da Resolução RDC nº 360 de 2003, que estabelece a disposição, o realce e a ordem da informação nutricional aplicável aos géneros alimentícios comercializados no Brasil (RDC nº 360/2003; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

EXPRESSÃO E APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

As unidades de medida a utilizar na declaração nutricional para o valor energético (quilojoules (kJ) e quilocalorias (kcal)) e a massa (gramas (g), miligramas (mg) ou microgramas (µg)) e a ordem de apresentação da informação, sempre que adequado, serão as seguintes:

| energia | kJ/kcal |
|---------------------------|---|
| lipídios | g |
| dos quais | |
| — saturados | g |
| — monoinsaturados | g |
| — polinsaturados | g |
| hidratos de carbono | g |
| dos quais | |
| — açúcares | g |
| — polióis | g |
| — amido | g |
| fibra | g |
| proteínas | g |
| sal | g |
| vitaminas e sais minerais | as unidades indicadas no anexo XIII, parte A, ponto 1 |

Figura 3 - Excerto do Anexo XV, referente à apresentação da Declaração Nutricional do Reg. (UE) nº 1169/2011, aplicado aos géneros alimentícios comercializados na União Europeia.

MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira) | | |
|---|-----------|----------------|
| Quantidade por porção | | % VD (*) |
| | kcal = kJ | |
| Valor energético | | |
| Carboidratos | g | |
| Proteínas | g | |
| Gorduras totais | g | |
| Gorduras saturadas | g | |
| Gorduras trans | g | (Não declarar) |
| Fibra alimentar | g | |
| Sódio | mg | |
| "Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada) | | |

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Figura 4 - Excerto do Anexo B, referente à apresentação da Declaração Nutricional da Resolução RDC nº360/2003, aplicado aos géneros alimentícios comercializados no Brasil.

Analisando a rotulagem nutricional nos dois casos, verifica-se de imediato algumas diferenças, como por exemplo, na forma de indicação das gorduras, do sal/sódio e dos Hidratos de Carbono (Carboidratos na legislação Brasileira). Assim, foi enviado à empresa uma tabela com o formato da figura 4, para ser adotada no caso das cápsulas de café com canela para comercialização no Brasil (RDC nº360/2003; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Em relação à legislação brasileira específica para este tipo de género alimentício, recorri à Resolução RDC nº 277 de 2005, aplicado ao café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis. Este regulamento técnico fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o café torrado (entre outros produtos), estabelecendo também, requisitos adicionais de rotulagem (ponto 7 da Resolução RDC nº 277 de 2005). No entanto, nenhum desses requisitos adicionais é aplicável ao produto em questão, não acrescentando deste modo nenhuma outra menção obrigatória na rotulagem do produto para comercialização no Brasil (RDC nº 277/2005; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

CANADÁ

No caso da rotulagem de cápsulas de café com canela para comercialização no Canadá, recorri à legislação respectiva às regulamentações aplicáveis aos Alimentos e Medicamentos, previstas na legislação consolidada canadiana “Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870” que para além das disposições gerais referentes a todos os géneros alimentícios, também compila as disposições específicas para os vários tipos de produtos alimentares, como bebidas alcoólicas, cacau e chocolate, café, corantes, especiarias, produtos lácteos, óleos e gorduras, carne e produtos à base de carne, entre vários outros (C.R.C., c. 870, 2016).

Após análise da legislação consolidada canadiana, realizei um levantamento da informação necessária que deve constar no rótulo de um produto alimentar para este poder ser comercializado no Canadá. De um grosso modo, a informação obrigatória é semelhante à exigida na União Europeia e no Brasil, apenas existem diferenças e essas são bastante acentuadas, no que se refere à rotulagem nutricional, onde a legislação canadiana apresenta bastantes especificações no formato da tabela nutricional, como as dimensões da tabela, o espaçamento, o tipo de letra e uso de maiúsculas, minúsculas e negrito. Existem também vários formatos permitidos de tabela nutricional (NFT – Nutrition Facts table, na legislação canadiana), com diferentes conteúdos obrigatórios, no entanto, cada um deles é aplicável de acordo com a dimensão da caixa do produto alimentar em questão, em função da superfície de exibição disponível para rotulagem (C.R.C., c. 870, 2016).

Existem vários formatos possíveis de serem aplicados, como os formatos Padrão, Horizontais e Simplificados, sendo que cada um destes formatos possui uma formatação específica e, de acordo com a superfície de exibição disponível para a colocação do rótulo, é possível escolher-se o formato mais adequado, sendo que embalagens com superfícies maiores devem usar formatos padrão e embalagens de dimensões bastante reduzidas devem usar modelos mais simplificados, respeitando o estabelecido nas seções B.01.454 a B.01.467 da legislação “Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870.

Neste caso em particular, a embalagem das cápsulas de café com canela, trata-se de uma embalagem de dimensões reduzidas, com o formato de um paralelepípedo, e com superfície de exibição disponível reduzida, não permitindo o uso de uma NFT de formato padrão, desta forma, optei pelo formato linear. O formato linear (fig. 5), apresenta uma exibição da informação linear (sem colunas como os formatos padrão), é um formato apenas em inglês e apresenta a mesma informação que os formatos padrão. Este

formato está, no entanto, limitado a embalagens pequenas e com superfície de exibição reduzida, como é o caso da embalagem do produto em questão.

| | |
|---|--|
| Nutrition Facts per 1 cup (264 g): Calories 260 | |
| Fat 13 g (20 %), Saturated Fat 3 g + Trans Fat 2 g (25 %), Cholesterol 30 mg, | |
| Sodium 660 mg (28 %), Carbohydrate 31 g (10 %), Fibre 0 g (0 %), Sugars 5 g, | |
| Protein 5 g, Vit A (4 %), Vit C (2 %), Calcium (15 %), Iron (4 %). % = % Daily Value | |

Figura 5 - Excerto da secção B.01.454, referente ao formato linear da Declaração Nutricional (*Nutrition Facts Table* - NFT), do *Food and Drug Regulations* C.R.C., c. 870, aplicado aos géneros alimentícios comercializados no Canadá.

Este formato, bem como os outros, obedece a regras de formatação específicas, sendo algumas dessas regras, as seguintes: a negrito devem constar os termos *Nutrition Facts*, *Calories*, *Fat*, *Cholesterol*, *Sodium*, *Potassium*, *Carbohydrate*, *Protein*; o título da tabela *Nutrition Facts* deve estar a 10 pontos; as calorias e os nutrientes a negrito devem constar a 7 pontos; o espaçamento entre linhas deve ser 8; o tamanho da fonte normal e a cor de fundo da NFT deve ser branco ou neutro, como é possível visualizar na figura acima (C.R.C., c. 870, 2016).

Depois de escolhido formato da NFT a aplicar, procedi ao levantamento das especificações referentes à restante informação que deve constar na superfície de exibição principal da embalagem, sendo que a superfície de exibição principal, corresponde, no caso de embalagens como as do produto em questão, à área total de um dos maiores lados da embalagem (C.R.C., c. 870, 2016).

Existem informações obrigatórias que devem constar na superfície de exibição principal. São elas: a identidade do produto, a quantidade líquida do produto e o nome de quem comercializa o produto. A identidade do produto é o nome genérico do produto e deve constar obrigatoriamente no painel de exibição principal do produto. Em relação à quantidade líquida do produto, esta deve ser apresentada em quantidades métricas de volume para líquidos e quantidades métricas de peso para sólidos, e, a sua exibição deve ser proporcional à dimensão da superfície de exibição principal (C.R.C., c. 870, 2016).

Analisando as dimensões da embalagem das cápsulas de café com canela, verifiquei que a embalagem tinha a área de 236 m². No entanto, para saber qual a superfície de exibição disponível da caixa de cápsulas, é necessário subtrair à sua área, a área que é destruída quando se procede à sua abertura. Como a área destruída na abertura da embalagem corresponde a 16 cm², foi possível determinar o valor de superfície de exibição disponível, sendo este de 220 cm². Neste caso, como se trata de uma

embalagem em forma de paralelepípedo, com quatro lados iguais, qualquer um desses quatro lados pode ser a superfície de exibição principal (C.R.C., c. 870, 2016).

Analisando as dimensões da embalagem do produto em questão e de acordo com o “Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870, uma superfície de exibição principal entre 32 a 258 cm², como a do produto em questão que apresenta 86 cm², deve possuir uma indicação da quantidade líquida, não inferior a 3,2 mm e esta indicação deve encontrar-se a negrito. A indicação da quantidade líquida em unidades métricas canadianas é de caráter opcional (C.R.C., c. 870, 2016).

Em relação aos requisitos legais específicos para este género alimentício, presentes na Divisão 5 do Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870, relativa ao café, não é acrescentada nenhuma menção ou informação acessória à que foi referida anteriormente (C.R.C., c. 870, 2016).

EUA

Em relação à rotulagem das cápsulas de café com canela, para serem comercializadas nos Estados Unidos da América, usei como suporte legal o Código de Regulamentações Federais relativo à rotulagem de alimentos do FDA, o CFR: Title 21 - Food and Drugs - Part 101- Food Labeling (FDA, 2016b).

De uma maneira geral, o exigido nos EUA e no Canadá é bastante semelhante, existindo também vários formatos possíveis de NFT de acordo com as dimensões das embalagens alimentares, bem como regras também bastante específicas nas questões da formatação e apresentação das menções obrigatórias na rotulagem (C.R.C., c. 870, 2016; FDA, 2016b).

Na superfície de exibição principal, deve constar, à semelhança do que acontece no Canadá, a designação do produto e a quantidade líquida. A designação do produto deve ser a designação estabelecida pela lei para esse produto ou, na ausência dessa legislação, o nome usual desse alimento e deve constar na superfície de exibição principal, de preferência a negrito. Em relação à indicação da quantidade líquida do produto, esta deve ser expressa em unidades métricas (grama, quilograma, mililitro e litro) e pelo sistema de medida americano (onça, libra e onça líquidas) e deve surgir no rótulo com um tamanho mínimo de 3,2 mm, pois a superfície de exibição principal da embalagem em questão possui 86 cm² (13,3 in²), e, segundo os pressupostos do C.R.C., c. 870, embalagens com superfície de exibição principal entre 5 a 25 in², devem possuir

a indicação da quantidade líquida com um tamanho mínimo de 3,2 mm, novamente à semelhança do que se verifica no Canadá. A NFT deve vir colocada juntamente com a lista de ingredientes e o nome do distribuidor do produto (FDA, 2016b).

Novamente à semelhança da legislação canadiana, a FDA também admite o uso de versões simplificadas da NFT. Neste caso, como a embalagem da caixa de café com canela apresenta dimensões reduzidas, é aconselhado o uso de um formato linear, que é utilizado em embalagens com uma superfície total disponível para a rotulagem inferior a 40 in². Como a embalagem deste produto apresenta uma superfície de exibição principal de 13,3 in², o formato linear é o adequado. (FDA, 2016b).

A NFT de formato linear (fig.6) pressupõem alguns requisitos como: o título *Nutrition Facts* a negrito, e a aplicação do negrito aos nomes dos nutrientes, calorias, gordura total, colesterol, sódio, hidratos de carbono totais e proteínas (FDA, 2016b).

| |
|---|
| Nutrition Facts Servings: 12, Serv. size: 1 mint (2g), Amount per serving: Calories 5 , Total Fat 0g (0% DV), Sat. Fat 0g (0% DV), Trans Fat 0g, Cholest. 0mg (0% DV), Sodium 0mg (0% DV), Total Carb. 2g (1% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 2g (Incl. 2g Added Sugars, 4% DV), Protein 0g, Vit. D (0% DV), Calcium (0% DV), Iron (0% DV), Potas. (5% DV). |
|---|

Figura 6 - Nova versão da *Nutrition Facts Table* de formato linear, proposta pelo FDA, a 20 de Maio de 2006, aplicada aos géneros alimentícios comercializados nos Estados Unidos da América.

Este ano, mais precisamente, a 20 de Maio de 2016, foi publicada pela FDA uma nova rotulagem da informação nutricional com o objetivo de permitir aos consumidores fazerem escolhas alimentares de forma mais informada (FDA, 2016c). O documento enviado ao cliente que solicitou este trabalho (Anexo X), já contempla esta nova versão de rotulagem nutricional, a versão presente na figura 6. As diferenças entre a antiga versão e a versão mais recente está ilustrada na figura 7 e são principalmente, o aumento do tipo de letra do título *Nutrition Facts*; o aumento do tamanho da letra que indica a porção e a sua colocação a negrito (*serving size*); aumento do tipo de letra das calorias (*calories*); a introdução de um novo parâmetro – “açúcares adicionados (*added*

sugars); retirada da vitamin A (*vitamin A*) e introdução do potássio (*potassium*); e a nova nota de rodapé (FDA, 2016c).

| Nutrition Facts | |
|---|---------------------------|
| Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8 | |
| Amount Per Serving | |
| Calories 230 | Calories from Fat 72 |
| % Daily Value* | |
| Total Fat 8g | 12% |
| Saturated Fat 1g | 5% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 160mg | 7% |
| Total Carbohydrate 37g | 12% |
| Dietary Fiber 4g | 16% |
| Sugars 1g | |
| Protein 3g | |
| Vitamin A | 10% |
| Vitamin C | 8% |
| Calcium | 20% |
| Iron | 45% |
| * Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs. | |
| | Calories: 2,000 2,500 |
| Total Fat | Less than 65g 80g |
| Sat Fat | Less than 20g 25g |
| Cholesterol | Less than 300mg 300mg |
| Sodium | Less than 2,400mg 2,400mg |
| Total Carbohydrate | 300g 375g |
| Dietary Fiber | 25g 30g |

| Nutrition Facts | |
|---|------------|
| 8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g) | |
| Amount per serving | |
| Calories | 230 |
| % Daily Value* | |
| Total Fat 8g | 10% |
| Saturated Fat 1g | 5% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 160mg | 7% |
| Total Carbohydrate 37g | 13% |
| Dietary Fiber 4g | 14% |
| Total Sugars 12g | |
| Includes 10g Added Sugars | 20% |
| Protein 3g | |
| Vitamin D 2mcg | 10% |
| Calcium 260mg | 20% |
| Iron 8mg | 45% |
| Potassium 235mg | 6% |
| * The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. | |

Figura 7 - Comparação entre a versão antiga (à esquerda) e a nova versão (à direita) da *Nutrition Facts Table*, proposta pela FDA, a 20 de Maio de 2006, aplicada aos géneros alimentícios comercializados nos Estados Unidos da América.

No anexo X é possível visualizar o documento enviado à empresa que solicitou este trabalho, onde constam as orientações referentes à informação necessária na rotulagem do produto em questão, no Brasil, EUA e Canadá, incluindo a forma correta de apresentação da rotulagem nutricional.

- **ELABORAÇÃO DA ROTULAGEM DE GELEIA DE CAFÉ PRODUZIDA NO BRASIL PARA COMERCIALIZAÇÃO EM PORTUGAL**

Outro trabalho no âmbito da rotulagem que tive a oportunidade de elaborar foi para uma geleia de café produzida no Brasil para comercialização em Portugal. Para a elaboração da rotulagem deste produto foi fornecido à BioConnection a lista de ingredientes e a declaração nutricional na forma que constava no rótulo do produto que era comercializado no Brasil.

Na elaboração da rotulagem deste produto, para além das menções obrigatórias aplicáveis a todos os géneros alimentícios de acordo com a legislação transversal

presentes no artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011, também recorri a legislação nacional mais específica aplicável a esta categoria de produtos, neste caso, o Decreto-Lei nº 230/2003, aplicado aos doces e geleias de frutos (DL nº 230/2003; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

De acordo com o Anexo III do Regulamento (UE) nº 1169/2011, referente à inclusão de menções complementares na rotulagem, géneros alimentícios com elevado teor de cafeína ou cafeína adicionada, devem incluir uma menção que faça referencia a esse facto. Deste modo, para além da informação obrigatória de acordo com o previsto no artigo 9º, também foi incluída a menção prevista no ponto 4.2 do Anexo III do mesmo regulamento (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Para além do obrigatório à luz do Regulamento (UE) nº 1169/2011, o Decreto-Lei nº 230/2003 acrescenta que deve figurar na rotulagem o teor de frutos por 100g de produto e estabelece ainda as denominações de venda aplicáveis a este género de produtos. Neste caso, após análise da lista de ingredientes, foi possível incluir este produto na definição de “Geleia”, de acordo com o Anexo I do Decreto-Lei nº 230/2003 (DL nº 230/2003; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

No anexo XI está presente a informação obrigatória a constar neste tipo de produto alimentar. Nesse documento para além das menções obrigatórias encontra-se também alguma informação a título de sugestão, caso o cliente pretendesse adotar.

- **ELABORAÇÃO DA ROTULAGEM DE SNACKS VARIADOS PRODUZIDOS NO BRASIL PARA COMERCIALIZAÇÃO EM PORTUGAL**

Outro trabalho desafiante de rotulagem que tive oportunidade de realizar, foi para uma marca brasileira de *snacks*, que pretendia comercializar produtos desta gama em Portugal. Os produtos consistiam em quatro tipos de *snacks* diferentes, à base de frutos secos, milho e fruta desidratada.

Um desses produtos era um *snack* composto por vários frutos secos, tendo-lhe sido atribuída a denominação de género alimentício “mix de frutos secos” baseado no que seria mais lógico neste caso e em produtos semelhantes já existentes no mercado, isto porque, não existe legislação específica para este tipo de produtos. Assim, para rotular este produto, recorri à legislação transversal para géneros alimentícios, dando especial atenção à correta designação e realce dos alergénios na sua rotulagem, visto tratar-se

de um produto à base de frutos secos e os frutos de casca rija fazerem parte da lista presente no Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011 como uma das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Outro dos produtos analisados tinha como denominação original “Chips refrescantes” e era constituído por coco biológico e abacaxi desidratado, tendo-lhe aplicado a denominação de género alimentício de “Snack de Coco e Abacaxi desidratado”, pelo que solicitei à empresa a indicação quantitativa de coco e abacaxi do produto, para estas serem indicadas no rótulo acompanhando a lista de ingredientes, de modo a satisfazer o previsto na alínea a) do ponto 1 do artigo 22º do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

À semelhança dos produtos anteriores, os últimos dois produtos consistiam em *snacks*, mas agora de milho biológico. Um deles era composto apenas por milho e o outro por mais alguns ingredientes, como é possível visualizar no documento anexo. Em relação a estes produtos, também não necessitavam de menções complementares além das previstas no artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011, apenas foi solicitado a indicação quantitativa de alguns ingredientes que faziam parte da denominação do género alimentício e que desta forma, necessitavam de ter indicado no rótulo essa mesma informação (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Nos quatro casos, foi fornecido à BioConnection os valores referentes à declaração nutricional por 100g de produto, que é o obrigatório na rotulagem de qualquer produto alimentar, de acordo com o ponto 3 do artigo 32º do Regulamento (UE) nº 1169/2011. No entanto, de modo a facilitar a perceção do consumidor, calculei também para cada produto, o valor energético, as quantidades de nutrientes por porção e também as doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal), por 100g. O cálculo do valor energético e das quantidades de nutrientes por porção foi realizado com base no Anexo XIII do Regulamento (UE) nº 1169/2011 e as doses de referência (%DR) foram calculadas recorrendo ao Guia de Aplicação do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (FIPA, 2003; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

O rótulo original dos quatro produtos referidos, com o formato utilizado para comercialização no Brasil, continha vários “selos” com menções como: “Fonte de fibras”, “Sem glúten”, “Vegan”, “Simplesmente assados” e “Somente Frutas”. Para analisar a validade destas menções no rótulo de produtos comercializados em Portugal, tive como fundamentação legal o Regulamento (CE) nº 1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, onde constam as alegações nutricionais

permitidas na rotulagem de géneros alimentícios e os critérios de aplicação dessas mesmas alegações. De acordo com a legislação anteriormente referida, a alegação “Fonte de fibras” é uma das alegações permitidas e pode ser aplicada a estes produtos pois esta é permitida na rotulagem de géneros alimentícios se estes possuírem no mínimo 3 gramas de fibra por 100 gramas de produto, o que se verificava nos quatro produtos. As menções “Vegan”, “Simplesmente assados” e “Somente Frutas” foram aconselhadas a serem retiradas, visto que eram alegações que não constavam no Regulamento (CE) nº 1924/2006. A menção “Sem glúten” também foi sugerida de ser retirada, visto que alguns dos *snacks* continham milho na sua composição e, apesar de o milho não ser um dos cereais que contém glúten, de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011, é bastante provável a presença de vestígios de glúten no milho, por transferência por outros cereais (Regulamento (UE) nº 1169/2011; Regulamento (CE) nº 1924/2006).

Também foi transmitido à empresa o interesse da utilização do logotipo de produção biológica europeu, visto que é uma empresa que recorre a produtos biológicos para a produção dos seus *snacks*. Para isso, foi-lhes fornecido o sítio *online* da Comissão Europeia, onde é possível verificar se a empresa cumpre os requisitos para usar esse símbolo e caso não os cumpra, quais os requisitos necessários para a permissão da sua utilização (European Commission, 2016).

O Anexo XII contém a informação da rotulagem dos quatro *snacks* anteriormente referidos, bem como a legislação consultada aplicável a este tipo de produtos.

- **ELABORAÇÃO DA ROTULAGEM DE GELADOS, PÃO DE QUEIJO COM GOIABADA E POLPA DE MARACUJÁ PRODUZIDOS NO BRASIL PARA COMERCIALIZAÇÃO EM PORTUGAL**

Este trabalho consistiu na rotulagem de vários tipos de produtos, solicitado por uma marca de produtos biológicos produzidos no Brasil, tendo sido fornecidos à BioConnection apenas a lista de ingredientes e os valores referentes à declaração nutricional.

Dois desses produtos eram um gelado de manga e um gelado de chocolate. Para proceder à rotulagem destes produtos segui o procedimento normal, ou seja, inicialmente baseei-me na legislação transversal aos géneros alimentícios e

posteriormente procurei legislação específica para este tipo de produtos alimentares. No caso do gelado de manga e do gelado de chocolate, a maior dificuldade encontrada na rotulagem destes produtos, foi a denominação do género alimentício, visto que a legislação nacional que se encontra em vigor para este género de produto é a Norma Portuguesa 3293/2008 relativa a gelados alimentares e misturas embaladas para congelar; definição, classificação, características, embalagem, conservação e rotulagem, e, de acordo com esta norma, os gelados alimentares devem enquadrar-se nas denominações de venda presentes no ponto 4.1 da NP 3293/2008. Deste modo e analisando os ingredientes foi possível enquadrar estes dois produtos (originalmente comercializados no Brasil com a designação de “Sorbet”), na categoria de “gelados”. Mais especificamente, no caso do gelado de manga, este enquadra-se na definição de “gelado de fruta”, por isso, de acordo com a NP 3293/2008, este deve conter no mínimo 15% de frutos, ou um teor reduzido a 10% no caso de frutos exóticos (como a manga). O facto do produto em questão possuir um ingrediente da sua composição na sua denominação – “gelado de manga”, implica a obrigatoriedade da indicação quantitativa da manga na rotulagem deste produto, de acordo com a alínea a) do ponto 1 do artigo 22º do Regulamento (UE) nº 1169/2011. Em relação ao produto “gelado de chocolate”, este também está sujeito ao estabelecido na alínea a) do ponto 1 do artigo 22º do Regulamento (UE) nº 1169/2011, sendo que deverá constar no seu rótulo a indicação quantitativa do cacau utilizado na sua produção, visto este fazer parte da sua denominação oficial (NP 3293/2008; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Outro produto cuja rotulagem foi solicitada à BioConnection foi o pão de queijo com recheio de goiabada. Este produto consiste num pão produzido com farinha de mandioca, queijo e recheio de goiabada. Visto este não ser um tipo de pão frequente na alimentação dos portugueses, não foi possível enquadrar este produto numa das definições de venda dos tipos de pão, presentes na Portaria nº 425/98, a legislação nacional em vigor aplicada aos diferentes tipos de pão. Assim, foi dada a designação a este produto de acordo com o que me pareceu mais adequado e coerente, baseando-me na legislação existente e em produtos semelhantes que já existem no mercado português. Para além do obrigatório que é estabelecido pelo Regulamento (UE) nº 1169/2011, este género de produto não carecia de nenhuma outra menção complementar (Portaria nº 425/98; Regulamento (UE) nº 1169/2011).

O quarto produto analisado era referente a saquetas de polpa de maracujá para diluição em água ou leite. À semelhança dos produtos anteriores, este também não carecia de

nenhuma menção complementar, para além das obrigatórias pelo artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (Regulamento (UE) nº 1169/2011).

Todos os produtos anteriormente referidos são comercializados por uma marca que produz produtos alimentares a partir de ingredientes biológicos. Para isso, a empresa em questão deve respeitar os pressupostos no Regulamento (CE) nº 834/2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, tendo sido informada pela BioConnection em relação a essa obrigatoriedade, à semelhança do que aconteceu na rotulagem dos *snacks* anteriormente abordada (Regulamento (CE) nº 834/2007).

No Anexo XIV está presente a informação relativa à rotulagem dos quatro produtos anteriormente referidos, bem como a indicação dos documentos que serviram de suporte legislativo para a elaboração da rotulagem de cada um deles.

2.2.2. IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

As doenças de origem alimentar são uma das principais preocupações ao nível da Saúde Pública, quer pelas consequências que podem advir para as pessoas afetadas, quer pelas consequências para a empresa responsável pela distribuição desses géneros alimentícios ao consumidor final (Hilário, 2011).

Em 1992, o *National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods* definiu sete princípios a ser considerados quando se desenvolve um plano HACCP. O Sistema HACCP – *Hazard Analysis Critical Control Points*, em Português, Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos consiste num sistema baseado na identificação e avaliação de perigos específicos e na implementação de medidas para o seu controlo, focadas na prevenção e não na análise do produto final, de forma a garantir a segurança dos alimentos. Este é o método internacionalmente reconhecido como sendo o mais eficaz e cuja metodologia é obrigatória aplicar, desde 1 de Janeiro de 2006, através do previsto pelo Regulamento (CE) nº 852/2004, em todas as fases da produção, manipulação, transformação e distribuição de géneros alimentícios, com exceção para a produção primária (Hilário, 2011; Moreno, 2011).

O Regulamento (CE) nº 852/2004 foi aprovado pelo Parlamento Europeu e pela Comissão Europeia, a 29 de Abril de 2004 e contém, na prática, um conjunto de regras de higiene e segurança alimentar aplicáveis a todo o sector alimentar, constituindo assim um documento essencial para a indústria alimentar, informando e aconselhando

sobre como deverão proceder para a aplicação e cumprimento do referido Regulamento Comunitário e para a implementação do HACCP (Pereira, 2010).

De acordo com a legislação, a aplicação do Sistema HACCP pressupõem a aplicação de sete princípios que são os seguintes:

Princípio 1 – Condução de uma análise de perigos.

Princípio 2 – Determinação de pontos de controlo crítico (PCC).

Princípio 3 – Estabelecimento de limites críticos para os PCC.

Princípio 4 – Estabelecimento de procedimentos de monitorização dos PCC.

Princípio 5 – Estabelecimento de ações corretivas a tomar caso a monitorização indique que um PCC não está sob controlo.

Princípio 6 – Estabelecimento de procedimentos de verificação para confirmar que o sistema HACCP está a funcionar corretamente.

Princípio 7 – Manutenção de registos e documentação respeitantes aos procedimentos e sua aplicação.

Desta forma, a aplicação da metodologia HACCP obriga a um conhecimento profundo do produto, do seu processo de fabrico e da sua posterior utilização (Hilário, 2011; Pereira, 2010).

2.2.2.1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE RESTAURAÇÃO E METODOLOGIA DE TRABALHO

Durante o estágio curricular, tive oportunidade de iniciar a implementação do sistema HACCP num estabelecimento de restauração, com as funcionalidades de *Take Away* (refeições para levar e consumir fora do restaurante) ou *Self-Service* (refeições para consumo no próprio restaurante), situado no Porto. O estabelecimento em questão não possuía o HACCP implementado, por isso foi necessário começar a sua implementação de raiz.

Dada a urgência da implementação do sistema HACCP, visto que o restaurante já se encontrava em funcionamento, resolvi começar por um dos aspetos fundamentais em termos de higiene e segurança alimentar, a formação dos manipuladores de alimentos. Outros dos aspetos que considerei de seguida foi a elaboração das fichas técnicas dos produtos alimentares confeccionados no restaurante, bem como a posterior elaboração

de uma tabela de alergénios, onde para cada refeição disponível no restaurante, estava assinalado qual/quais os alergénios contidos na mesma. Essa tabela tinha como objetivo elucidar e esclarecer a escolha dos clientes no momento da aquisição das refeições, tendo sido colocada no balcão onde as mesmas eram solicitadas.

Infelizmente a implementação do sistema HACCP neste estabelecimento de restauração não foi finalizada por mim, visto ter terminado o prazo do estágio curricular a meio desta implementação. As atividades de implementação que executei durante o estágio encontram-se descritas de seguida.

2.2.2.2. FORMAÇÃO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR DIRIGIDA AOS COLABORADORES DO ESTABELECIMENTO DE RESTAURAÇÃO

A formação em Higiene e Segurança Alimentar tem uma importância fundamental, tanto em grandes indústrias como na restauração e bebidas, representando uma obrigação legal visto que está previsto na secção 10 do *Codex Alimentarius*, como já referido anteriormente. Assim, todos os colaboradores devem ter consciência do seu papel e da sua responsabilidade na proteção dos alimentos de contaminações (Codex Alimentarius, 2003).

Os manipuladores de alimentos devem dispor dos conhecimentos e qualificações necessários que lhes permitir tratar os alimentos de forma segura, bem como, todas as pessoas que manuseiem substâncias químicas de limpeza, ou outros produtos potencialmente perigosos devem receber formação em técnicas de manuseamento seguro (Codex Alimentarius, 2003).

No restaurante em questão, visto não existirem registos de formação aos colaboradores, na área da higiene e segurança alimentar, houve a necessidade de realizar uma ação de formação destinada aos funcionários (incluindo manipuladores de alimentos).

A ação de formação teve a duração total de uma hora, tendo sido constituída por vários aspetos fundamentais, como os tipos e fontes de contaminação alimentar, as doenças de origem alimentar, as boas práticas de higiene e de fabrico, a armazenagem de produtos alimentares, a preparação e confeção de alimentos, a rastreabilidade, o controlo de pragas, entre outros conteúdos relevantes. A formação apresentava um

conteúdo simples e de fácil compreensão, como é possível visualizar nos slides utilizados para a formação, presentes no Anexo XV.

No final da formação, os colaboradores preencheram uma avaliação relativa ao formador e à ação de formação, de forma a detetar a efetividade da transmissão dos conteúdos abordados. Os resultados dessa mesma avaliação encontram-se descritos mais pormenorizadamente no ponto 2.2.2.4.

Foi também entregue aos colaboradores um panfleto de sensibilização para as boas práticas de higiene e segurança alimentar (Anexo XVI), bem como o manual de boas práticas para a restauração, para posterior análise e consulta em caso de dúvidas (Anexo XVII).

2.2.2.3. ELABORAÇÃO DE MATERIAL DE SENSIBILIZAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

Na restauração, os perigos alimentares podem ser controlados através da aplicação dos pré-requisitos, controlando desta forma os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção, complementados com métodos de verificação e observação visual, que permitem monitorizar as temperaturas de conservação e confeção dos alimentos (Hilário, 2011).

O manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar (Anexo XVII) foi desenvolvido por mim, a partir de uma adaptação do Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar da APHORT e do Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas da AHRESP. Este manual aborda, numa linguagem prática e acessível, todos os pré-requisitos que têm, obrigatoriamente, de ser cumpridos na restauração, como a armazenagem, conservação, preparação, confeção e empratamento de alimentos, instalações sanitárias e vestiários, higiene pessoal, plano de higienização, controlo de pragas, controlo da água, formação, rastreabilidade e receção de matérias-primas, recolha e eliminação de resíduos (AHRESP, 2015; APHORT, 2008).

Como referido acima, também foi elaborado um panfleto (Anexo XVI) onde estava compilada de forma resumida e apelativa, a informação mais importante a reter, que foi distribuído por todos os participantes da ação de formação.

2.2.2.4. RESULTADOS DA AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO – AVALIAÇÃO DO FORMADOR

No final da ação de formação foi distribuído pelos participantes uma folha de avaliação da ação de formação, dividida em 3 secções: avaliação do formador, avaliação do módulo de formação e avaliação global da ação de formação. Os formandos tinham assim a opção de avaliar vários parâmetros referentes a essas três secções, de 1 a 5, de acordo com a seguinte correspondência: 1 (inadequado); 2 (regular); 3 (bom); 4 (muito bom) e 5 (excelente).

No Anexo XVIII está presente o resultado do tratamento estatístico referente ao preenchimento do inquérito por parte dos formandos, da ação de formação lecionada por mim, no restaurante XXXXX, onde é possível verificar os parâmetros sujeitos a avaliação, bem como a média das avaliações dadas pelos participantes à ação de formação no geral e mais especificamente ao formador e ao módulo de formação.

Como é possível verificar no Anexo XVIII, as avaliações da ação formação foram bastantes positivas, sendo as médias iguais ou superiores a “muito bom” (4), quer na avaliação da formação em geral, bem como em relação ao formador e ao módulo, o que revela a satisfação dos participantes com a ação de formação.

2.2.2.5. ELABORAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO OU *CHECKLIST* DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Antes da implementação do sistema HACCP em qualquer estabelecimento, é necessário que se cumpram todos os pré-requisitos. Os pré-requisitos constituem a base para a aplicação do HACCP e devem ser definidos previamente à implementação do próprio sistema. Os pré-requisitos englobam os procedimentos e as boas práticas de higiene e de fabrico, que permitem iniciar o controlo de certos perigos e ações incorretas, permitindo deste modo criar uma base eficiente para o desenvolvimento e implementação do sistema HACCP (Hilário, 2011).

Em geral, os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente da unidade de restauração (localização e estruturas, pessoal, instalações e equipamentos), sendo o objetivo do plano HACCP controlar os perigos associados diretamente às etapas e aos processos que dizem respeito aos alimentos (armazenagem, preparação, confeção, entre outros) (Hilário, 2011; Rodriguez, 2012).

No Regulamento (CE) nº 852/2004 estão definidos os pré-requisitos de um sistema HACCP, como por exemplo, a higiene dos géneros alimentícios, instalações e equipamentos, controlo de fornecedores, manipulação segura dos alimentos, controlo de pragas e resíduos, limpeza e desinfeção, controlo da água, manutenção da cadeia de frio, saúde e higiene pessoal e formação (Codex Alimentarius, 2003; Regulamento (CE) nº 852/2004).

- **AS INSTALAÇÕES**

De acordo com o previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004, as instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições, tendo em atenção que, pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, estas devem: permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitando ou minimizando a contaminação por via atmosférica e proporcionar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução de todas as operações de forma higiénica; evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies; possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar quaisquer contaminações; e sempre que necessário, devem proporcionar-se condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada e registada (Codex Alimentarius, 2003).

Devem também existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz, não permitindo que estas instalações comuniquem diretamente com os locais onde se manuseiam os alimentos. Deve também existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Estes devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica (Codex Alimentarius, 2003).

Em relação à ventilação e iluminação, a primeira pode ser natural ou mecânica, desde que se evite o fluxo de ar de zonas contaminadas para zonas limpas; a segunda pode existir na forma natural ou artificial, desde que adequada (Codex Alimentarius, 2003).

Todas as superfícies de uma maneira geral, incluindo o teto, pavimento, paredes, portas e janelas, devem ser de material apropriado, de modo a se evitar a acumulação de sujidade e de superfície lisa para permitir uma fácil higienização e devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos. As janelas devem ser

mantidas fechadas ou protegidas com redes mosquiteiras de forma a evitar a entrada de pragas/insetos. Para o efeito, devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos (Codex Alimentarius, 2003).

- **OS EQUIPAMENTOS**

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contato com os alimentos devem: encontrar-se limpos e, sempre que necessário, desinfetados, com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação; ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação; e ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante (Codex Alimentarius, 2003).

- **O CONTROLO DA ÁGUA**

O abastecimento de água deve ser de água potável, que deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios. Deste modo, todas as empresas alimentares devem ter um abastecimento adequado de água potável, que garanta que a água, independentemente da sua origem, se encontre isenta de contaminações químicas ou microbiológicas. No território português, a legislação em vigor (Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 de Agosto) define os padrões físico-químicos e biológicos que a água tem de observar para ser considerada potável, ou seja, adequada para o consumo humano. No caso de abastecimento de água feito através de captação própria, ela deverá ser sujeita a tratamento apropriado e realizadas análises laboratoriais de forma a garantir que reúne as características químicas, microbiológicas e físicas para consumo humano de acordo com o Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 de Agosto (Decreto-Lei nº 306/2007; Decreto-Lei nº 306/2007).

No caso de uso de gelo, este tem de ser fabricado com água potável ou com água que reúna as mesmas características (comprovado com análises laboratoriais em laboratório acreditado). Devem ser feitas análises microbiológicas à água, de forma a assegurar que esta não constitui uma fonte de contaminação (Codex Alimentarius, 2003).

- **O CONTROLO DOS FORNECEDORES**

Os fornecedores, quer de produtos alimentares, quer de produtos não alimentares, devem ser controlados, isto porque, a qualidade dos produtos finais está diretamente relacionada com a qualidade das matérias-primas que estes fornecem, e avaliando e classificando os fornecedores torna-se mais fácil uma posterior seleção (Codex Alimentarius, 2003).

Além disso, todos os produtos à chegada ao estabelecimento devem ser examinados em relação às suas quantidades e características, devendo-se sempre verificar no ato da receção alguns parâmetros importantes, tais como: as condições de higiene do transporte das mercadorias; a temperatura correta de transporte, tendo sempre em atenção se a cadeia de frio não foi interrompida; o estado das embalagens, verificando sempre o seu estado de conservação (se estão sujas e/ou danificadas, pois podem provocar a alteração dos produtos e intoxicações); a verificação da rotulagem (lote, condições de conservação e utilização, entre outros aspetos relevantes) e a data de validade e de durabilidade mínima dos produtos de forma a não se adquirirem produtos fora do prazo de validade (Codex Alimentarius, 2003).

- **O CONTROLO DE PRAGAS**

As pragas representam uma séria ameaça à segurança dos alimentos, podendo originar infestações em locais que favoreçam a sua proliferação e onde exista uma fonte de alimento. Deste modo, em todos os locais onde se manipulam, preparam, confeccionam e armazenam alimentos deve-se realizar sempre o controlo de insetos (moscas, formigas, baratas, etc.) e de roedores, pois estes representam uma fonte na transmissão de doenças. Devem ser assim aplicadas as boas práticas de higiene de forma a evitar a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento das pragas através da aplicação de procedimentos adequados para o seu controlo e estes devem ser cumpridos de forma periódica, não esquecendo os respetivos registos (Codex Alimentarius, 2003).

Um procedimento adequado de controlo de pragas passa por estabelecer um plano que tenha em conta aspetos como: um mapa com a localização dos iscos e inseto caçadores; um plano de manutenção dos iscos e inseto caçadores; as fichas técnicas e as fichas de segurança dos produtos e conhecer a forma de atuação em caso de intoxicação por esses produtos e a presença em arquivo de todos os relatórios de

controlo de pragas, onde constem as ações preventivas e as ações intervenção, caso exista uma infestação (Codex Alimentarius, 2003).

- **O PLANO DE HIGIENIZAÇÃO**

Um plano de higienização adequado consiste num documento onde estão definidos os locais, equipamentos, produtos, frequência e pessoa responsável pela higienização nas instalações. De forma mais pormenorizada, para se elaborar um plano de higienização devem ter-se em atenção determinados fatores, tais como: assegurar que o plano abrange todas as áreas das instalações e de todos os equipamentos e utensílios relevantes; discriminar no plano de higienização quais os procedimentos de limpeza e desinfecção usados para todos os equipamentos, utensílios e áreas, descrevendo o modo de realização das atividades, nomeadamente no que respeita aos produtos químicos, à concentração das soluções e ao modo de aplicação; deve existir conhecimento dos produtos químicos a utilizar, principalmente em termos de cuidados de saúde e segurança no seu manuseamento; devem existir procedimentos de verificação, de forma a avaliar a eficácia do plano de higienização em causa e a realização de registos que evidenciem todas as atividades desenvolvidas (Baptista e Linhares, 2005; Codex Alimentarius, 2003).

- **HIGIENE PESSOAL**

Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção ao trabalhador. O vestuário adequado para o sector alimentar, deve ser constituído por touca ou barrete, camisa/camisola ou bata, calças, calçado antiderrapante e impermeável, e eventualmente avental. Todo o vestuário deve ser de cor clara e de uso exclusivo ao local de trabalho, de forma a evitar eventuais contaminações (Baptista e Linhares, 2005).

Por outro lado, sendo as mãos um dos principais focos de contaminação de alimentos, a sua adequada e frequente lavagem é de extrema importância. Desta forma, é fundamental transmitir aos manipuladores a potencial gravidade de um simples desleixo a este respeito. É importante salientar, que manipuladores que sejam portadores de doenças facilmente transmissíveis ou que sofram de problemas como por exemplo,

infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverão ser impedidos de manipular gêneros alimentícios. As unhas dos manipuladores também representam um possível foco de contaminação e por isso devem manter-se curtas, limpas e sem verniz, sendo proibido o uso de unhas postiças. É também proibido o uso de qualquer tipo de adornos (brincos, anéis, colares, etc.) por parte dos manipuladores, pois representam um perigo físico de contaminação dos alimentos, e eventual foco de contaminação cruzada (Baptista e Linhares, 2005).

- **ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

As áreas de armazenamento devem ser compostas por superfícies lisas que permitam uma fácil limpeza e desinfecção e de preferência devem ser de aço inoxidável, plástico ou outro material inerte para os alimentos. Os alimentos devem ser mantidos em recipientes adequados para aquele alimento em particular. Se a embalagem for aberta, após a utilização esta deve ser fechada cuidadosamente, ou então transferir o restante produto não usado para um recipiente fechado devidamente rotulado. A correta rotação de *stocks* deve também ser assegurada, sendo que os primeiros produtos a serem armazenados serão os primeiros a serem consumidos. Os produtos alimentares devem estar separados dos não alimentares e não se devem colocar produtos e/ou embalagens contendo gêneros alimentícios, diretamente no chão, mas sim em estrados, pelo menos 20 cm, assim como devem estar afastadas da parede (Baptista e Linhares, 2005; Codex Alimentarius, 2003).

No caso da exposição de alimentos preparados em áreas abertas (p.ex. *self service*) as janelas de vidro devem ser usadas de maneira a proteger os alimentos da sujidade, e também da tosse e espirros, tanto dos colaboradores como dos clientes. As salas de armazenamento de alimentos à temperatura ambiente devem estar devidamente arrumadas e devem possuir um eletrocutor de insetos. As áreas de armazenamento devem ainda ser adequadamente ventiladas, de forma a evitar o desenvolvimento de bolores e odores desagradáveis, para além de que devem ser mantidas com ambiente frio (Codex Alimentarius, 2003).

Os gêneros alimentícios devem assim ser armazenados em áreas diferentes das áreas onde ocorre a sua preparação e tal aplica-se não somente ao armazenamento à temperatura ambiente mas também a temperaturas de refrigeração. Mesmo que a empresa não possua áreas diferentes de armazenamento, deve existir uma divisão. Por

exemplo, os alimentos preparados devem ser armazenados na parte superior do frigorífico e matérias-primas na parte inferior do mesmo (Codex Alimentarius, 2003).

Em relação ao armazenamento a temperaturas de refrigeração, os alimentos perecíveis, ou seja que se degradam com facilidade devido às suas características, devem ser armazenados e mantidos em ambiente refrigerado e deve existir um termómetro (devidamente calibrado) na câmara frigorífica, para verificação periódica da temperatura e essa temperatura deve ser registada. O correto armazenamento a temperaturas de refrigeração é de extrema importância, pois a temperatura é um dos fatores mais importantes para a conservação dos alimentos, pois os microrganismos só se desenvolvem a determinadas temperaturas, sendo o intervalo entre os 5°C e 65°C, o mais propício ao desenvolvimento da maioria dos microrganismos. Assim, a refrigeração retarda a taxa de desenvolvimento de microrganismos e permite aumentar o tempo de vida dos alimentos perecíveis, como por exemplo os produtos lácteos, carnes e legumes. Este tipo de alimentos deve ser transportado em veículos refrigerados e devem ser armazenados logo após a receção e mantidos em ambiente refrigerado a cerca de 4 a 5° C (Baptista e Linhares, 2005; Codex Alimentarius).

Deste modo, tendo em conta as características desejáveis a um estabelecimento de restauração e bebidas referidas acima, previstas no *Codex Alimentarius*, foi elaborada uma Lista de Verificação ou *Checklist* para controlo das Boas Práticas de Higiene e Fabrico (Anexo XIX), com o intuito de verificar as condições reais em que se encontrava o estabelecimento de restauração que solicitou os serviços da BioConnection. Esta *Checklist* foi elaborada com base numa *Checklist* antiga já existente na empresa e nos pressupostos do *Codex Alimentarius*. Esta é constituída por várias temáticas, desde a identificação do estabelecimento e do responsável pelo mesmo, requisitos das instalações e áreas circundantes, requisitos aplicados ao pessoal, requisitos dos equipamentos e utensílios, procedimentos de receção de matérias-primas e armazenamento, preparação confeção e higienização, e dícticos obrigatórios por lei na restauração.

Na *Checklist* elaborada, as questões seriam avaliadas de acordo com a sua conformidade ou não-conforme, com as opções “Sim” para conforme e “Não” para não-conforme.

2.2.2.6. ELABORAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO OU CHECKLIST PARA O SISTEMA HACCP

O HACCP, do inglês *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise dos Perigos e Controlo de Pontos Críticos), é uma abordagem sistemática e estruturada sobre o processo produtivo de alimentos e a sua implementação representa uma obrigatoriedade desde 1 de Janeiro de 2006 a todas as empresas do sector alimentar (Codex Alimentarius, 2003; Regulamento (CE) nº 852/2004).

Este sistema baseia-se nos 7 princípios do autocontrolo referidos anteriormente e deve ser implementado em todas as fases de produção de alimentos. O Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo a Higiene dos Géneros Alimentícios, indica que o sistema HACCP baseado no *Codex Alimentarius* é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios (Codex Alimentarius, 2003; Regulamento (CE) nº 852/2004).

O sistema HACCP é uma importante ferramenta ao nível da gestão da segurança alimentar, caracterizando-se pela identificação e prevenção de perigos nas várias etapas de processamento dos produtos. Pelo seu carácter preventivo, permite agir de forma rápida no sentido de evitar quaisquer problemas que surjam nos pontos críticos que ponham em risco a qualidade do produto. Não só riscos para a saúde mas também de carácter comercial e económico. Tem a vantagem de evitar quebras, produtos não conformes, reclamações, prejuízos e riscos para o consumidor.

Existem sete princípios HACCP que deverão ser considerados, ao longo do desenvolvimento e aplicação de um plano HACCP:

1. Conduzir uma análise de perigos, ou seja, criar uma lista de etapas do processo geral, onde perigos significativos possam ocorrer e descrever as medidas de controlo;
2. Determinar os Pontos de Controlo Críticos (PCC's), ou seja as etapas onde é essencial a aplicação do controlo para prevenir ou eliminar um perigo potencial, ou reduzi-lo a níveis aceitáveis;
3. Estabelecer limites críticos, ou seja os valores mínimo e máximo aceitáveis no controlo de um PCC, de modo a prevenir, eliminar e/ou reduzir a níveis aceitáveis, a ocorrência do perigo identificado;
4. Estabelecer procedimentos de monitorização para avaliar se determinado PCC está sob controlo e produzir registos corretos para uso futuro na verificação do sistema;

5. Estabelecer medidas corretivas a aplicar quando se verifique um desvio, ou seja, quando é identificado, na monitorização dos PCC's, algum valor inferior ou superior ao respetivo limite crítico;
6. Estabelecer procedimentos de verificação que permitam verificar se o plano HACCP está a ser efetivo;
7. Estabelecer procedimentos de manutenção dos registos e procedimentos de documentação.

A aplicação destes princípios pode ser dividida nas seguintes 12 etapas:

1) FORMAÇÃO DA EQUIPA HACCP

A equipa HACCP deve ser constituída por um conjunto de pessoas responsáveis pelo desenvolvimento e implementação de um sistema HACCP. Estas pessoas devem possuir a formação e conhecimentos necessários para que seja possível o sucesso na implementação do sistema HACCP. A criação desta equipa é importante e decisiva pois só assim se poderão juntar os vários conhecimentos, capacidades e experiências num único trabalho desenvolvido. É muito importante que na equipa estejam incluídas pessoas diretamente envolvidas nos vários processos existentes na empresa, uma vez que estas se encontram familiarizadas com as operações em estudo e respetivas limitações, mas também é necessário que a constituição da equipa tenha em conta a formação dos colaboradores na área da segurança alimentar e sistema HACCP (Hilário, 2011; Moreno, 2011).

Nos estabelecimentos de restauração, como é o caso do cliente da BioConnection, a equipa deve incluir o chefe de cozinha, a gerência, pessoal de apoio e, sendo necessário, um consultor de segurança alimentar. Nesta fase, deve também ser definido o objetivo do plano HACCP (Moreno, 2011).

2) DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Esta etapa consiste na elaboração de um documento que contenha informação detalhada sobre o produto acabado (características, tratamentos térmicos, prazo de validade, condições de armazenamento, etc.) e as matérias-primas usadas (fornecedor, data de fabrico, lote, etc.). Estas informações são de extrema importância para a condução da análise de perigos associados ao produto acabado e matérias-primas que,

eventualmente, possam vir a representar um risco para a saúde do consumidor (Moreno, 2011).

Para os pratos confeccionados no estabelecimento em questão, foram criadas as fichas técnicas de produção (exemplo no Anexo XXI). Nestas são indicadas a designação do produto, o modo de preparação e serviço, ingredientes, assim como referência ao modo de conservação.

3) IDENTIFICAÇÃO DA UTILIZAÇÃO PREVISTA OU USO PRETENDIDO

Todos os alimentos confeccionados na unidade de restauração em questão destinam-se ao consumo humano. Desta forma, as fichas técnicas elaboradas logo no início do trabalho realizado no restaurante, rapidamente ficaram disponíveis aos clientes para consulta, de forma a estes escolherem convenientemente os pratos, de acordo com o seu estado de saúde ou outras condicionantes (diabéticos, idosos, grávidas, crianças, intolerantes a determinado alimento, etc).

Assim, é importante a identificação dos potenciais consumidores, a utilização prevista para cada produto e a avaliação rigorosa das matérias-primas/ingredientes utilizadas de forma a evitar o desencadeamento de potenciais reações alérgicas ou outros eventuais perigos que possam ocorrer (Moreno, 2011).

4) ELABORAÇÃO DO FLUXOGRAMA

O fluxograma consiste na representação esquemática e detalhada da sequência de todas as fases do processo produtivo, permitindo assim conhecê-lo em pormenor, sendo também usado como base na análise de perigos. Devem ser elaborados para as categorias de produtos ou de processos abrangidos pelo sistema de segurança alimentar, e deverão prezar pela simplicidade, exatidão e detalhe, devendo incluir a sequência e a interação entre todas as etapas da operação, processos externos ou trabalho subcontratado e a entrada de matérias-primas, ingredientes e produtos intermédios. É importante que também descrevam casos de reprocessamento ou recirculação e destinos para o produto acabado, produtos intermédios, subprodutos e resíduos (Moreno, 2011).

5) CONFIRMAÇÃO DO FLUXOGRAMA NO LOCAL

É de extrema importância confirmar o fluxograma no local, para verificar se de todas as etapas da linha de produção estão representadas no fluxograma. Esta necessidade deve-se ao facto de poderem ocorrer modificações no processo que possam comprometer todo o plano HACCP (Hilário, 2011).

6) IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DE PERIGOS – PRINCÍPIO 1

A análise de perigos consiste num processo de recolha e avaliação da informação sobre os perigos e as circunstâncias que originam a sua presença, para decidir quais são significativos para a inocuidade do alimento e que devem ser abordados no plano HACCP (Baptista et al., 2003a).

Tipos de Perigos

Segundo o *Codex Alimentarius*, o conceito de perigo alimentar é definido como “qualquer propriedade biológica, física ou química, que possa tornar um alimento prejudicial para consumo humano”. Os perigos podem ser classificados de acordo com a sua natureza, em perigos químicos, perigos físicos e perigos biológicos, podendo causar efeitos adversos na saúde quando contaminam os alimentos (Baptista et al., 2003a; Codex Alimentarius).

Os perigos químicos podem ocorrer nos alimentos de forma natural ou serem adicionados durante o processamento do alimento. Exemplos de perigos químicos que estão naturalmente presentes nos alimentos são as micotoxinas, a histamina, toxinas produzidas por cogumelos, entre outros. Já exemplo de perigos químicos criados na confeção de alimentos podem ser pesticidas, antibióticos, metais pesados, ou detergentes e desinfetantes. Os contaminantes químicos prejudiciais, em altos níveis, têm sido associados com casos agudos de doença de origem alimentar e podem ser responsáveis por doenças crónicas em níveis mais baixos (Moreno, 2011).

Os perigos físicos ocorrem quando qualquer objeto estranho ao alimento se incorpora nele. Estes perigos físicos podem causar graves lesões e resultam da contaminação e/ou más práticas em vários pontos da cadeia produtiva. A contaminação física inclui uma enorme variedade de materiais, sendo os casos mais comuns cabelos, pelos, pedras, vidros, materiais de isolamentos, revestimentos plásticos, adornos de uso pessoas, entre outros. As situações que mais contribuem para a presença de perigos físicos são práticas alimentares deficientes ou insuficientes ao longo da produção, matérias-primas contaminadas e procedimentos errados devido a má formação dos manipuladores de alimentos (Baptista et al., 2003a; Hilário 2011).

Os perigos biológicos, de entre os três tipos de perigos, são aqueles que representam maior risco à segurança dos alimentos. Dentro dos perigos biológicos encontram-se as bactérias, sendo que algumas dessas bactérias são prejudiciais para a nossa saúde (bactérias patogénicas). As bactérias patogénicas causam a maioria dos surtos e casos de doenças transmitidas por alimentos. É normal encontrar um certo nível desses microrganismos na maioria dos alimentos crus. Por isso é tão importante o armazenamento e a manipulação correta dos alimentos crus, pois o processamento dos alimentos a temperaturas adequadas é essencial para a destruição desses microrganismos. Muitas vezes, a ocorrência de doenças de origem alimentar, deve-se à negligência de quem manipula alimentos, como por exemplo: o não cumprimento das regras de higiene; abandono dos alimentos à temperatura ambiente por longos períodos de tempo; contaminação cruzada (os alimentos crus contaminam os alimentos confeccionados, ao estarem em contacto uns com os outros); animais, pássaros, insetos e roedores (pois podem transportar bactérias no seu corpo); resíduos sólidos erradamente armazenados, entre outras fontes de contaminação (Moreno, 2011).

De entre as três categorias de perigos, atrás enunciados, o perigo biológico é o que representa maior risco à inocuidade dos alimentos. Nesta categoria, incluem-se bactérias, fungos, vírus e parasitas patogénicos (fig.8) (Baptista e Linhares, 2005).



Figura 8 - Tipos de Perigos Biológicos (retirado do Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar destinado à Restauração e Bebidas, presente no anexo XVII).

O crescimento bacteriano é influenciado por vários fatores, destacando-se os nutrientes, a temperatura, a humidade, a acidez e o oxigénio (fig.9). Cada um destes fatores é importante e pode limitar o crescimento, determinando o desenvolvimento bacteriano.



Figura 9 - Fatores que influenciam o desenvolvimento bacteriano (retirado do Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar destinado à Restauração e Bebidas, presente no anexo XVII).

Avaliação de Perigos

O objetivo da análise de perigos é identificar os perigos alimentares que podem causar doença ou danos à saúde do consumidor, caso não sejam controlados. A análise de perigos envolve a identificação dos perigos e a avaliação dos mesmos, em termos de grau de risco (Baptista et al., 2003a).

A avaliação do grau de risco do perigo tem em conta a probabilidade e a severidade da sua ocorrência, e dos seus efeitos na saúde do consumidor, no sentido de determinar a significância desses mesmos perigos (Baptista et al., 2003a).

A avaliação do grau de risco de um perigo pode assim efetuar-se de acordo com a fórmula: $\text{Significância} = \text{Risco} \times \text{Severidade}$, garantindo deste modo, que apenas os perigos considerados significativos são levados à “árvore de decisão” para identificação de pontos críticos de controlo (Moreno, 2011).

Probabilidade

A avaliação da probabilidade pressupõem uma análise estatística. Para determinar a probabilidade de um perigo ocorrer num processo ou afetar a segurança do alimento, devem estabelecer-se níveis, sendo que os respectivos limites deverão ter uma quantificação associada. De acordo com Baptista et al., 2003a, é possível utilizar para a probabilidade uma classificação com três níveis: elevada (3), média (2) e baixa (1).

Severidade

Ao conduzir-se a análise de perigos, deve ter-se em atenção, não só a probabilidade de ocorrência dos perigos, mas também a severidade dos seus efeitos na saúde, a sobrevivência ou multiplicação de microrganismos de interesse, a produção ou persistência de toxinas nos alimentos, mas também a presença de agentes químicos ou físicos (Baptista et al., 2003a).

A severidade dos perigos pode ser classificada em três níveis: alta (3), média (2) e baixa (1), os quais podem ser classificados do seguinte modo:

Alta (3): Efeitos graves para a saúde, obrigando a internamento ou podendo provocar a morte:

Média (2): A patogenicidade é menor, bem como o grau de contaminação. Os efeitos podem ser revertidos por atendimento médico, no entanto podem incluir hospitalizações;

Baixa (1): Causa mais comum de surtos, com disseminação posterior rara ou limitada. Relevantes quando os alimentos ingeridos contém uma grande quantidade de patogénicos, podendo causar indisposição e mal-estar, podendo ser necessário atendimento médico (Baptista et al., 2003a).

A figura seguinte (fig.10) representa alguns exemplos de contaminações que se podem enquadrar nas definições dos três níveis de severidade de perigos, acima referidas.

| Classificação | Exemplos |
|---------------|--|
| Alta | <p>Biológico: toxina do <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Salmonella Typhi</i>, <i>S. Paratyphi A e B</i>, <i>Shigella dysenteriae</i>, <i>Vibrio cholerae</i> O1, <i>Vibrio vulnificus</i>, <i>Brucella melitensis</i>, <i>Clostridium perfringens</i> tipo C, vírus da hepatite A e E, <i>Listeria monocytogenes</i> (em alguns pacientes), <i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Trichinella spiralis</i>, <i>Taenia solium</i> (em alguns casos).</p> <p>Químico: contaminação directa de alimentos por substâncias químicas proibidas ou determinados metais, como mercúrio, ou aditivos químicos que podem causar uma intoxicação grave em número elevado ou que podem causar danos a grupos de consumidores mais sensíveis.</p> <p>Físico: objectos estranhos e fragmentos não desejados que podem causar lesão ou dano ao consumidor, como pedras, vidros, agulhas, metais e objectos cortantes e perfurantes, constituindo um risco à vida do consumidor.</p> |
| Média | <p>Biológico: outras <i>Escherichia coli</i> enteropatogénicas, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Shigella spp.</i>, <i>Streptococcus</i> β-hemolítico, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, rotavírus, vírus Norwalk, <i>Entamoeba histolytica</i>, <i>Diphyllobothrium latum</i>, <i>Cryptosporidium parvum</i>.</p> |
| Baixa | <p>Biológico: <i>Bacillus cereus</i>, <i>Clostridium perfringens</i> tipo A, <i>Campylobacter jejuni</i>, <i>Yersinia enterocolitica</i>, toxina do <i>Staphylococcus aureus</i>, a maioria dos parasitas.</p> <p>Químico: substâncias químicas permitidas em alimentos que podem causar reacções moderadas, como sonolência ou alergias transitórias.</p> |

Figura 10 - Exemplos de Perigos e da sua classificação quanto aos níveis de Severidade (retirado de Baptista et al., 2003a).

Avaliação do Risco

A análise de perigos deve identificar quais deles podem ser eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis necessários para a produção de alimentos seguros (Moreno, 2011).

A matriz de avaliação de perigos constrói-se com a conjugação dos parâmetros probabilidade de um risco e severidade referidos anteriormente, a fim de que se possam definir quais as combinações para os quais os riscos são significativos (fig.11).

| | | | | |
|---------------|-----------|------------|-----------|----------|
| Probabilidade | Alta (3) | | | |
| | Média (2) | | | |
| | Baixa (1) | | | |
| | | Baixa (1) | Média (2) | Alta (3) |
| | | Severidade | | |

Figura 11 – Matriz de risco utilizada para a avaliação de risco, baseada na Probabilidade e na Severidade dos Perigos Alimentares (retirado do Manual 6).

As áreas a sombreado são as combinações que apresentam riscos e como tal devem ser avaliados com a árvore de decisão (Baptista et al., 2003a).

A análise de perigos deve ser realizada para cada tipo de produto e deve ser verificada sempre que surjam alterações nas matérias-primas utilizadas, na formulação do produto, nas etapas do processo ou no uso final do produto (Baptista et al., 2003a).

7) DETERMINAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC'S) – PRINCÍPIO 2

Um ponto crítico de controlo (PCC), é um ponto que é essencial controlar para prevenir ou eliminar um perigo alimentar ou reduzi-lo para um nível aceitável sendo que a perda desse controlo, pode resultar num risco para a saúde (Hilário, 2011).

A determinação de um PCC deve ser auxiliada pela aplicação de uma árvore de decisão, possibilitando assim uma abordagem lógica e racional, de acordo com a figura seguinte (fig.12).

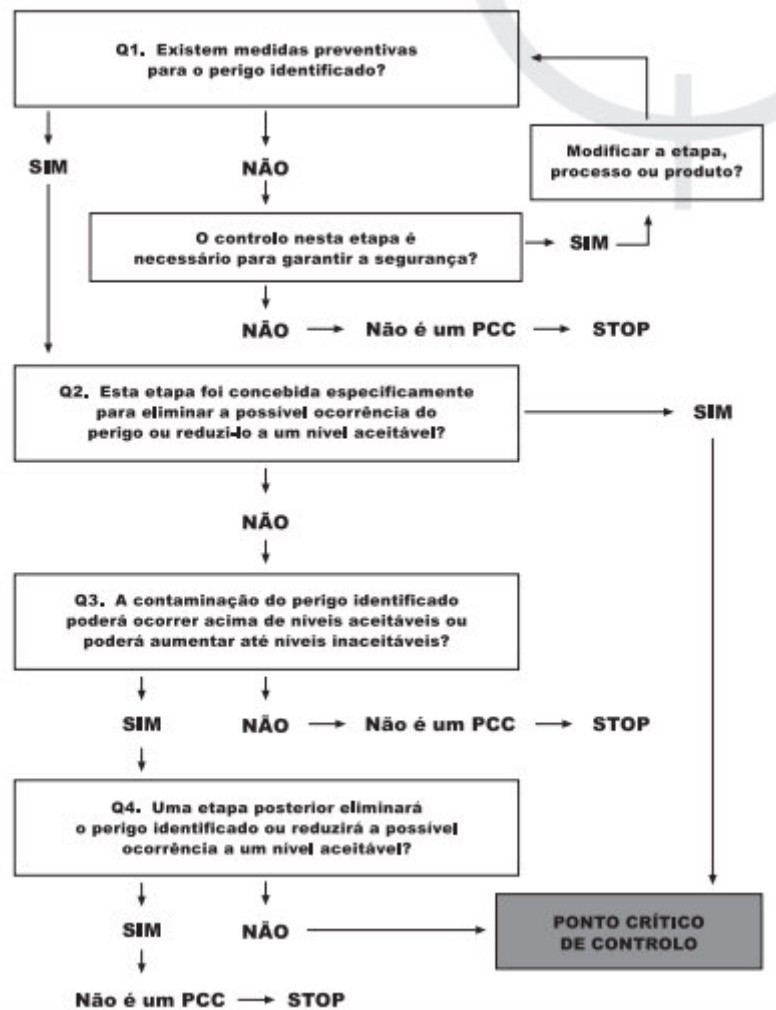


Figura 12 - Árvore de Decisão do *Codex Alimentarius* (retirada do Manual 6).

A árvore de decisão é um protocolo constituído por uma sequência de questões estruturadas, aplicadas a cada passo do processo, que permite determinar se um dado ponto de controlo, nessa fase do processo, constitui um ponto crítico de controlo (PCC) (Baptista et al., 2003b).

A questão Q1 reporta à existência ou não de uma medida preventiva para o perigo identificado. Se a resposta for “sim”, as medidas de controlo devem ser descritas e passa-se à questão Q2. Se a resposta for “não” deve ser então indicado o modo como o perigo identificado é controlado e, se for necessário, esta operação deve ser modificada, pois todos os perigos significativos são obrigados a ter medidas preventivas (Baptista et al., 2003b).

A questão Q2 será afirmativa para operações ou processos concebidos para eliminar a possível ocorrência dos perigos, ou pelo menos reduzi-los a níveis aceitáveis. Neste

caso, estamos a determinar um PCC. Caso não seja esse o propósito dever-se-á passar à questão Q3 (Baptista et al., 2003b).

Com a questão Q3 verifica-se o impacto que um determinado perigo pode ter na segurança do produto. Se existirem indícios que a contaminação com o perigo identificado pode aumentar até um nível inaceitável, a resposta deve ser “sim”, e dever-se-á passar à questão Q4. Caso a resposta seja “não”, então estamos perante um perigo que não é um PCC (Baptista et al., 2003b).

Na questão Q4 avalia-se se existe alguma etapa subsequente para controlar o perigo. Caso a resposta seja afirmativa, estamos perante um perigo que não é considerado PCC. Caso não exista nenhuma etapa posterior capaz de reduzir ou eliminar um possível perigo, então estamos perante um PCC (Baptista et al., 2003b).

A árvore de decisão deve ser utilizada com alguma flexibilidade e bom senso, devendo ser selecionados PCC's necessários ao controlo de perigos efetivamente significativos e que não sejam controlados através dos pré-requisitos (Hilário, 2011; Moreno 2011).

8) ESTABELECIMENTO DOS LIMITES CRÍTICOS PARA CADA PCC – PRINCÍPIO 3

Os PCC's correspondem a etapas em que se pode aplicar um controlo e que é essencial para prevenir ou eliminar um perigo para a segurança dos alimentos, ou reduzi-lo para um nível aceitável (Codex Alimentarius, 2003).

Os critérios mais utilizados no estabelecimento de limites críticos incluem medidas de temperatura, tempo, teor de humidade, pH, assim como parâmetros sensoriais como o aspeto visual e a textura. Ou seja, estes limites críticos devem poder ser medidos (Codex Alimentarius, 2003). Os limites críticos podem derivar de fontes como manuais, normas ou outros guias, literatura científica, estudos experimentais ou consulta de peritos (Hilário, 2011).

9) ESTABELECIMENTO DE PROCEDIMENTOS DE MONITORIZAÇÃO PARA CADA PCC – PRINCÍPIO 4

A monitorização é a medição ou observação programada de um PCC, tendo em conta os seus limites críticos. Mediante os procedimentos de monitorização deverá ser possível detetar uma perda de controlo no PCC (Codex Alimentarius, 2003). Sempre que os resultados da monitorização indicarem uma tendência para a perda de controlo do PCC, devem realizar-se os ajustes necessários ao processo que permitam assegurar

o controlo do processo para impedir que se ultrapassem os limites críticos e, preferencialmente, esses ajustes devem ser efetuados antes que os desvios ocorram (Codex Alimentarius, 2003; Moreno, 2011).

10) ESTABELECIMENTO DE AÇÕES CORRETIVAS – PRINCÍPIO 5

Com o objetivo de contrariar os desvios que possam ocorrer, devem ser estabelecidas previamente para cada PCC, ações corretivas, sendo que essas ações devem assegurar que o PCC volta a estar controlado. As ações corretivas adotadas devem também incluir um sistema adequado de eliminação do produto afetado. Os procedimentos relativos aos desvios e à eliminação dos produtos deverão estar documentados nos registos de HACCP (Codex Alimentarius, 2003).

11) ESTABELECIMENTO DE PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO - PRINCÍPIO 6

Depois de definidas as ações corretivas, devem estabelecer-se procedimentos para verificar se o sistema HACCP está ou não em conformidade com o plano e se é apropriado para o processo em causa. Desta forma, pode recorrer-se por exemplo, a auditorias ao sistema e aos seus registos, à análise dos desvios e das ações corretivas, ou a execução de análises às matérias-primas e aos materiais de embalagem, à receção e ao produto acabado (Codex Alimentarius, 2003; Moreno, 2011).

Esta verificação deve ser realizada por alguém à exceção da pessoa que é responsável pela execução da monitorização e das ações corretivas, e deve ser efetuada no final do plano HACCP e sempre que sejam introduzidas modificações no processo de produção ou na composição do produto, que levem à identificação de novos perigos (Codex Alimentarius, 2003).

12) ESTABELECIMENTO DE REGISTOS E SISTEMA DOCUMENTAL – PRINCÍPIO 7

Para a correta implementação de um Sistema HACCP é fundamental dispor de um sistema de registos e documentação eficaz e preciso, pois essa é a única forma de evidenciar que o plano está a ser cumprido, e que o produto foi produzido com segurança. Para além disso, os registos permitem demonstrar aos organismos oficiais que os sete princípios do sistema em causa foram corretamente aplicados. Devem então existir documentos que contenham todos os elementos e decisões correspondentes à

implementação do plano HACCP e outros que descrevam o funcionamento do sistema, como procedimentos e instruções de trabalho. Exemplos de documentos que podem ser utilizados são a análise de perigos e a determinação dos PCC's e dos limites críticos; bem como registos, como as atividades de monitorização dos PCC's, as ações corretivas e os desvios, procedimentos de verificação executados e eventuais alterações no Sistema HACCP (Codex Alimentarius, 2003).

A monitorização deve ter uma frequência suficiente para garantir que o PCC esteja sob controlo e os dados referentes à monitorização devem ser avaliados por um indivíduo designado que possua os conhecimentos e a competência necessários para aplicar medidas corretivas, onde indicado. Todos os registos e documentos relacionados com a monitorização dos PCC's devem ser assinados pela pessoa ou pessoas que a efetuam e pelo funcionário ou funcionários da empresa responsáveis pela sua revisão (Codex Alimentarius, 2003).

Após uma análise rigorosa de documentação científica existente e de acordo com o referido anteriormente, é possível implementar o Sistema HACCP de forma adequada. No entanto, devido ao término do estágio curricular, durante o período de implementação do Sistema de Segurança Alimentar, não me foi possível iniciar a implementação do Sistema HACCP em concreto, tendo apenas iniciado trabalho no âmbito dos pré-requisitos. Contudo, para posterior utilização e auditorias futuras, elaborei uma lista de verificação (*checklist*) para o Sistema HACCP, presente no Anexo XX.

A *checklist* elaborada foi organizada em 7 seções, onde são contempladas todos os princípios do Sistema HACCP. A utilização de uma *checklist* como a apresentada no Anexo XX, tem como vantagem a facilidade de identificação dos aspetos que não se encontram em conformidade e/ou que estejam em falta, pois compila os principais tópicos exigidos legalmente.

2.2.2.7. ELABORAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS DOS PRATOS DISPONÍVEIS PARA VENDA AO PÚBLICO

Para os pratos confeccionados no estabelecimento de restauração em questão, foram criadas as fichas técnicas para cada produto. Nelas são indicadas informações como a

designação do produto, o modo de preparação e a forma como é servido, as condições de utilização e de armazenagem, o local de comercialização, os ingredientes utilizados e a presença ou não de substâncias que provoquem alergias ou intolerâncias, de acordo com o previsto no anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011 (fig.13).

A elaboração, conservação e consulta das fichas técnicas de produto são de extrema importância, pois as empresas do setor alimentar têm obrigatoriamente de ser capazes de informar os seus clientes acerca da presença de alergénios nos produtos servidos, quer sejam ou não confeccionados no estabelecimento. O modo e a forma como a informação sobre os alergénios é transmitida ao cliente é uma decisão do responsável da empresa, podendo transmitir essa informação verbalmente (pelos funcionários da empresa), através das ementas, afixada em cartazes, ou através das próprias fichas técnicas de produto que podem ser disponibilizadas ao cliente para consulta (Hilário, 2011).

ANEXO II

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes híbridizadas) e produtos à base destes cereais, exceptuando:
 - a) Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrinas à base de trigo ⁽¹⁾;
 - c) Xaropes de glicose à base de cevada;
 - d) Cereais utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
3. Ovos e produtos à base de ovos.
4. Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando:
 - a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides;
 - b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho;
5. Amendoins e produtos à base de amendoins;
6. Soja e produtos à base de soja, exceptuando:
 - a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;
 - b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
 - c) Fitoesteróis e ésteres de fitosterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
 - d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando:
 - a) Lactossoro utilizado na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
 - b) Lactitol;
8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com excepção de frutos de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
9. Aipo e produtos à base de aipo;
10. Mostarda e produtos à base de mostarda;
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço;
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

Figura 13 - Excerto do Anexo II, referente às substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, do Reg. (UE) nº 1169/2011, aplicado aos géneros alimentícios comercializados na União Europeia.

As fichas técnicas elaboradas foram entregues ao responsável pelo estabelecimento de restauração, sendo posteriormente datadas e assinadas. No Anexo XXI encontram-se três exemplos de fichas técnicas que realizei, referentes a um prato principal, a uma sopa e a uma sobremesa confeccionados no restaurante.

2.2.2.8. ELABORAÇÃO DE UMA TABELA DE ALERGÉNIOS

Paralelamente à existência das fichas técnicas, idealmente deveria existir afixado num local bem visível e destacado, uma tabela de alergénios onde estejam indicados todos os 14 alergénios previstos no anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011, evidenciando quais deles estão presentes em cada um dos pratos confeccionados pelo restaurante.

No anexo XXII encontra-se a tabela de alergénios realizada para o estabelecimento de restauração em estudo, onde é possível identificar quais os alergénios presentes em cada um dos pratos confeccionados pelo restaurante. Após a elaboração da tabela, esta foi entregue ao responsável pela unidade de restauração e colocada de forma bem visível, na zona onde os clientes solicitam os pratos, visto tratar-se de um restaurante *take-away*.

2.3. AUDITORIAS INTERNAS

Uma auditoria é uma avaliação sistemática, independente e documentada, que se realiza para determinar se um determinado Sistema de Gestão cumpre os requisitos normativos e os procedimentos implementados na organização (Rodriguez, 2012).

As auditorias internas permitem que as organizações se preparem para as auditorias de certificação ou para as auditorias solicitadas pelos Clientes, quer estas estejam relacionadas com normas de Qualidade, Ambiente, Segurança, Responsabilidade Social, ou outras. Deste modo, permitem que as organizações monitorizem o seu desempenho e definam ações que promovam a confiança na organização e nos produtos e serviços que fornecem aos seus clientes. Através da realização de Auditorias Internas, as organizações podem avaliar de forma objetiva o nível de implementação destas políticas e procedimentos e concluir sobre o seu desempenho. Por outro lado, os resultados das auditorias internas constituem uma importante ferramenta de gestão e que permitirá realizar as alterações/ajustes necessários de forma a assegurar a excelência (Rodriguez, 2012).

Vários referenciais normativos relacionados com a segurança alimentar, suportando-se na metodologia HACCP, para os mais diversos níveis desde a produção primária até à

indústria ou distribuição, tem vindo a ser desenvolvidos e publicados por vários países, como os referenciais BRC, IFS, FSSC 22000 entre outros. Este tipo de sistemas normativos exigem uma série de auditorias periódicas, que permitem às empresas que os possuem não só a obtenção da certificação por esses mesmos referenciais, mas também lhes fornecem uma importante ferramenta de gestão, permitindo-lhes a longo prazo obter uma posição vantajosa face à crescente competitividade do mercado (Moreno, 2011; Pereira, 2010).

2.3.1. AUDITORIAS REALIZADAS

A BioConnection realiza vários tipos de auditorias internas, desde as mais comuns como é o caso das auditorias a Sistemas de Segurança Alimentar e *HACCP*, até a auditorias aos referenciais de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança alimentar, como é o caso das auditorias aos referenciais *BRC*, *IFS*, *ISO 22000* ou *FSSC 22000* (BioConnection, 2016).

Deste modo, durante o período de estágio curricular tive oportunidade de participar em duas auditorias internas solicitadas à BioConnection, uma no âmbito do referencial BRC e outra referente ao Sistema HACCP.

2.3.1.1. AUDITORIA BRC PACKAGING AND MATERIALS ISSUE 5 (COMO AUDITORA OBSERVADORA) – JANEIRO DE 2016

A norma *BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials Issue 5* foi publicada em julho de 2015, tendo entrado em vigor a 1 de janeiro de 2016. Esta norma aplica-se a fabricantes de embalagens e materiais de embalagem para produtos alimentares e não alimentares; produtores que produzem matérias-primas para o embalamento; produção de materiais de embalagem para conversão ou impressão; fornecimento de materiais do *stock* quando ocorre tratamento ou o reembalamento adicional; e produtores de embalagens que também produzem produtos de consumo descartável, como por exemplo, placas de papel (BRC Packaging and Packaging Materials, 2015).

O BRC é um referencial com carácter obrigatório para todos os fornecedores dos retalhistas do Reino Unido. Envolvendo grandes empresas de serviços alimentícios, como a Asda, Tesco e Sainsbury's, a certificação de acordo com o BRC é um processo baseado em auditorias direcionadas aos fornecedores de alimentos dos grandes retalhistas do Reino Unido. A adoção deste referencial alargou-se nos diversos continentes possibilitando uma diminuição do número de auditorias e uniformizando os critérios de avaliação dos requisitos (BRC Packaging and Packaging Materials, 2015).

A implementação deste referencial, à semelhança da implementação de outros referenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar, tem a vantagem de aumentar a confiança dos clientes na empresa em questão, o que permite abrir novas oportunidades de mercado, bem como a garantia de uma produção mais segura e a menor ocorrência de produtos não conformes, devido à presença de requisitos na norma baseados numa abordagem de risco (BRC Packaging and Packaging Materials, 2015).

- **ELABORAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A AUDITORIA**

Anteriormente à realização da auditoria interna *BRC Packaging and Materials*, como auditora assistente, elaborei uma lista de verificação para acompanhar a auditoria, onde constam os requisitos da norma, com um principal ênfase sobre os requisitos novos da versão mais recente, a versão 5, pois a empresa em questão já tinha sido auditada pela BioConnection em relação à versão anterior. No Anexo XXIII, está presente um excerto da lista de verificação que foi elaborada para a auditoria.

- **REALIZAÇÃO DE AUDITORIA INTERNA BRC PACKAGING AND MATERIALS ISSUE 5 COMO AUDITORA OBSERVADORA**

Em janeiro de 2016, a BioConnection foi subcontratada por uma empresa externa para a realização de uma auditoria de 2ª parte a uma indústria de embalagens de cartão. A empresa em questão já tinha sido auditada pela BioConnection no âmbito da versão anteriormente em vigor, a *BRC Packaging and Materials Issue 4*, sendo que esta auditoria se focou mais nos requisitos novos da versão atual, a versão 5.

A auditoria foi realizada de acordo com o procedimento tradicional e aconselhável a adotar, iniciando-se na zona de produção e apenas no fim às zonas administrativas, como o setor comercial e recursos humanos. No final da auditoria foi realizado o relatório

da auditoria, com base nas anotações retiradas na lista da verificação durante a auditoria, onde constam todas as Não-conformidades/ Conformidades e as Oportunidades de Melhoria (*BRC Packaging and Packaging Materials*, 2015).

2.3.1.2. AUDITORIA AO SISTEMA HACCP (COMO AUDITORA EM FORMAÇÃO) – DEZEMBRO DE 2015

As auditorias aos Sistemas de Segurança Alimentar e HACCP servem para verificar se os programas de Pré-requisitos e os planos HACCP estão efetivamente implementados e se são adequados, podendo ser consideradas como processos de comparação da realidade com o estabelecido, constituindo uma importante ferramenta de apoio às decisões de gestão (Quali, 2015).

No âmbito da formação de Qualificação de Auditores Internos do Sistema HACCP (ver ponto 2.1), foi realizada no final da formação, uma auditoria a uma empresa de produtos congelados. Esta auditoria de formação foi realizada por 4 formandos, incluindo eu, com a supervisão da Engenheira Fátima Franco, diretora geral da BioConnection e responsável por esta formação. No final da auditoria foi realizado o relatório da auditoria interna ao sistema HACCP, elaborado em conjunto pelos quatro formandos e corrigido pela Engenheira Fátima Franco, na última sessão da formação. Após terminado e corrigido o relatório, este foi enviado à equipa responsável pelo departamento da qualidade da empresa onde foi realizada a auditoria, sendo também uma forma de internamente a empresa avaliar o funcionamento do seu sistema de segurança alimentar.

- **ELABORAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A AUDITORIA**

Com o objetivo de avaliar de forma mais rápida e eficaz a conformidade ou a não-conformidade dos pré-requisitos e dos planos do sistema HACCP, foi elaborada previamente à realização da auditoria, uma lista de verificação (*checklist*) para utilizar durante a auditoria.

No Anexo XXIV é possível verificar a *checklist* relativa às boas práticas de higiene e segurança alimentar e no Anexo XXV a *checklist* referente ao sistema HACCP, ambas utilizadas durante a realização da auditoria ao sistema HACCP na indústria de produtos congelados em questão. À semelhança das *checklists* elaboradas para o estabelecimento de restauração anteriormente mencionado, estas também tiveram como principal referencia, o previsto no *Codex Alimentarius*.

- **REALIZAÇÃO DE AUDITORIA INTERNA AO SISTEMA HACCP COMO AUDITORA EM FORMAÇÃO**

A auditoria realizada no âmbito do curso de Qualificação de Auditores Internos do Sistema HACCP teve como objetivo principal o treino da equipa de futuros auditores internos em contexto real de trabalho. A auditoria interna aos requisitos do Sistema HACCP foi realizada de acordo com o *Codex Alimentarius* para o fabrico dos seguintes produtos: pescado congelado de variadas espécies e outros produtos alimentares congelados desde a receção do produto à expedição da fábrica e teve como principal objetivo avaliar o grau de cumprimento e atualização do sistema HACCP de acordo com os requisitos do *Codex Alimentarius*, bem como dos requisitos legais aplicáveis (*Codex Alimentarius*, 2003).

A auditoria teve a duração de aproximadamente 3h e 30 min e após o preenchimento das *checklists* durante a auditoria, onde foram registadas as conformidades e/ou as não-conformidades bem como observações que foram sugeridas como oportunidades melhoria, foi possível então realizar o relatório da mesma.

- **RELATÓRIO DA AUDITORIA INTERNA AO SISTEMA HACCP**

Durante a realização da auditoria, foi possível verificar que o sistema de gestão da segurança alimentar da empresa encontrava-se estruturado, desenvolvido, implementado e na sua generalidade, mantido em conformidade com os requisitos do referencial *Codex Alimentarius*. A empresa apresentava um sistema de segurança alimentar que evidenciava claramente a existência de boas práticas bem sistematizadas e com um grau de implementação e eficácia bastante elevado.

As pessoas entrevistadas durante a auditoria revelaram uma elevada abertura, disponibilidade, interesse e cooperação, o que permitiu levar a auditoria a cabo de forma eficaz, nomeadamente, o Gestor da Qualidade e representante da equipa HACCP.

A auditoria, bem como o conjunto das Constatações e Conclusões reportadas neste relatório, baseou-se num processo de recolha de informação por amostragem, pelo que nem todos os eventuais não cumprimentos do referencial (classificados como não conformidades) e oportunidades de melhoria (classificadas como observações) podem ter sido identificados. As constatações foram classificadas em não-conformidades (PAC)

e oportunidades de Melhoria (Obs), devendo ser utilizadas pela empresa para o aperfeiçoamento do seu Sistema HACCP numa perspectiva de evolução de melhoria contínua e sustentada.

No final da auditoria e após finalizado o relatório, a equipa auditora detetou a existência de 11 não-conformidades e de 5 oportunidades de melhoria, como é possível visualizar no Anexo XXV. As principais não-conformidades verificadas correspondiam tanto a falhas na implementação do sistema HACCP (como a inexistência de PCC's quando devido, a incoerência entre a análise de perigos e a árvore de decisão aplicada ou a não existência de medidas preventivas para perigos associados a este tipo de produto (ex: perigo da presença de histamina no pescado)); mas também a não-conformidades associadas a falhas na implementação dos pré-requisitos (como a inexistência de registos de higienização, a inexistência de fichas de aptidão médica dos colaboradores, a presença de produtos de limpeza na zona de produção, a presença de colaboradores na zona de produção sem vestuário adequado, a não separação de matérias-primas do produto acabado em algumas camaras de congelação, a existência de pavimentos e paredes em mau estado de conservação bem como de resíduos acumulados nas caleiras e portas constantemente abertas que davam acesso à zona de produção) (Codex Alimentarius, 2003).

O relatório final foi enviado ao departamento de qualidade da empresa, de modo a que possam ser definidas ações corretivas no sentido da eliminação das causas dos problemas, de forma a evitar a sua recorrência.

3.CONCLUSÕES

Apesar do crescente esforço das indústrias do setor agroalimentar e dos órgãos reguladores, para a produção de alimentos seguros, a isenção de riscos é um objetivo inatingível. Deste modo, para controlar os riscos para a segurança alimentar, é necessário uma correta e eficaz implementação dos sistemas de segurança alimentar que gerem os riscos, através de uma abordagem preventiva e sistemática de acordo com as diretrizes do *Codex Alimentarius*, permitindo assim às empresas deste setor, a produção de alimentos seguros para o consumidor.

A produção de alimentos seguros representa uma obrigatoriedade, sendo necessário a todas as empresas do setor agroalimentar, respeitar os pressupostos do Regulamento (CE) nº 852/2004. Deste modo, a forma que as empresas deste setor encontram para se diferenciarem e obterem mais ou menos sucesso no mercado é através da qualidade dos seus produtos. Assim, com a crescente competitividade do mercado nacional e principalmente internacional, surge também a necessidade das empresas se destacarem e posicionarem de forma positiva, tentando elevar cada vez mais os seus próprios padrões de qualidade. Deste modo, é crescente o número de empresas que procura a certificação por referências de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (como os referências BRC *Food*, IFS *Food*, ISO 22000, entre outros), que para além das metodologias do HACCP, também compreendem uma forte vertente de ferramentas de gestão, o que permite às empresas uma maior confiança no seu sistema de segurança alimentar.

Na restauração comparativamente com a indústria, as preocupações associados à segurança alimentar possuem algumas nuances, atendendo a vários fatores como a variedade de potenciais perigos decorrentes dos alimentos e das práticas associadas à manipulação e laboração, como por exemplo, a frequente mudança de matérias-primas e fornecedores. De qualquer forma, em ambas as situações, o plano de HACCP deve ser revisto periodicamente, de forma a assegurar que se mantém adequado à realidade de cada empresa.

Deste modo, as atividades de auditoria são uma parte integrante e obrigatória do sistema HACCP, sendo enquadradas nas etapas de verificação e validação do sistema de gestão de segurança alimentar; mas também dos referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, que obrigam à realização de auditorias periódicas, de forma a obter a certificação.

O acompanhamento da legislação alimentar nas empresas do setor agroalimentar possui uma ferramenta importante na gestão da qualidade e da segurança alimentar, pois é na legislação que se encontra toda a informação necessária para a produção, manutenção e comercialização de produtos legalmente seguros, devendo as empresas seguir sempre os pressupostos legais, tanto a nível nacional como europeu, adequados ao género alimentício em questão, pois é com base na legislação alimentar em vigor que é possível às empresas deste setor produzirem alimentos e comercializá-los de forma legal e segura, como se pode verificar pela obrigatoriedade da implementação do sistema HACCP, prevista pelo Regulamento (CE) nº 852/2004 ou o caso das menções obrigatórias na rotulagem dos géneros alimentícios prevista no Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Cada empresa do setor agroalimentar deve assim proceder a uma atualização e acompanhamento periódico da legislação alimentar que vai sendo publicada, através da consulta de fontes fidedignas como o endereço *web* da Comissão Europeia ou do Diário da República, pois diariamente surge nova legislação que altera ou acrescenta pareceres legais acerca dos vários géneros alimentícios, como por exemplo, novas obrigatoriedades na rotulagem, proibição de alguns aditivos alimentares, alterações de critérios microbiológicos ou físico-químicos de análise aos alimentos, proibição da importação de determinadas matérias-primas provenientes de alguns países ou zonas, entre outros novos elementos.

Referências Bibliográficas

Baptista, P. e Linhares, M. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração – *Volume I Iniciação*. 1ª Edição. *Forvisão – Consultoria em Formação Integrada*, S.A., Guimarães.

Baptista, P., et al (2003a), Modelos genérico de HACCP. 1ª Edição. *Forvisão – Consultoria em Formação Integrada*, S.A., Guimarães.

Baptista, P., et al (2003b), Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar. 1ª Edição. *Forvisão – Consultoria em Formação Integrada*, S.A., Guimarães.

BioConnection – Consultoria e Formação, Lda. (2016). *Cátalogo de Formação 2016*. Acedido em 12 de janeiro de 2016, em: http://www.bioconnection.pt/admin/common/files/1451858827_Cat%C3%A1logo%20da%20Forma%C3%A7%C3%A3o_2016.pdf

BRC Food (2015). *Global standard for food safety* (Issue 7). British Retail Consortium, London, United Kingdom.

BRC Packaging and Packaging Materials (2015). *Global standard for Packaging and Packaging Materials* (Issue 5). British Retail Consortium, London, United Kingdom.

Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar. Aplicação dos princípios de HACCP para a hotelaria e restauração. *APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo*, outubro de 2008.

Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar para a pequena restauração e bebidas. *AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal*, setembro de 2015.

Código de práticas internacionais recomendadas e princípios gerais de higiene alimentar, CAC/RCP 1-1960, Rev 4-2003, *Codex Alimentarius Commission*, 2003.

Comissão das Comunidades Europeias (2000). *Livro Branco para a Segurança dos Alimentos*, Bruxelas, Bélgica.

Decreto nº 78/2003 de 1 de Julho. *Leis para o povo*. Ministério da Agricultura. República Checa.

Decreto nº 330/1997 de 11 de Dezembro. *Leis para o povo*. Ministério da Agricultura. República-Checa.

Decreto-Lei nº 230/2003 de 27 de Setembro. *Diário da Republica* nº 224/2003 - I Série A. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei nº 323-F/2000 de 20 de Dezembro. *Diário da Republica* nº 292/2000 - I Série A. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei nº 360/2007 de 27 de Agosto. *Diário da Republica* nº 164/2007 – 1ª Série. Ministério do Ambiente, do ordenamento do território e do desenvolvimento regional. Lisboa.

Diário da Republica Eletrónico (DRE) (2016). *Publicações Recentes*. Acedido em 28 de janeiro de 2016, em: <https://dre.pt/web/guest/home/-/dre/calendar/>

EUR-Lex – Acesso ao Direito da União Europeia. (2016). *Jornal Oficial da União Europeia*. Acedido em 28 de janeiro de 2016, em: <http://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html>

European Commission. Agricultura e Desenvolvimento Rural – Agricultura Biológica (2016). Acedido 20 de janeiro de 2016, em http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_pt

IFS Food (2014). *Standard for auditing quality and food safety of food products* (Issue 6). International Food Standard, Berlin, Germany.

GLOBALG.A.P. (2015) *General Regulations* (version 5), Cologne, Germany.

Government of Canada. Justice Laws Website (2016) *Food and Drug Regulations* (C.R.C., c 870). Acedido em 2 de agosto de 2016, em: http://laws.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.,_c._870/index.html

Graça, P. e Gregório, M.J. (2012). Evolução da política alimentar e de nutrição em Portugal e suas relações com o contexto internacional. *Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação*, 18:79-96.

Guia de Aplicação Regulamento (UE) nº 1169, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, 1ª edição, *FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares*, outubro de 2003.

Hilário, S.E.A. (2011). *Segurança Alimentar em cantinas escolares*. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Engenharia Alimentar. Instituto Superior de Agronomia. Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.

Moreno, A.C.C. (2011). *Implementação de sistema de segurança alimentar numa unidade de restauração*. Dissertação apresentada à Escola Superior Agrária de Bragança para obtenção do Grau de Mestre em Qualidade e Segurança Alimentar Bragança. Escola Superior Agrária de Bragança. Instituto Politécnico de Bragança, Bragança.

NP EN ISO 22000:2005 – Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar.

NP 3293:2008 – Gelados alimentares e misturas embaladas para congelar. Definição, classificação, características, embalagem, conservação e rotulagem.

Pereira, P.J.B.A. (2010). *Referenciais de Segurança Alimentar: Estudo Comparativo*. Tese/Dissertação do 2º ano do Mestrado em Gestão de Processos e Operações. Departamento de Engenharia Mecânica. Instituto Superior de Engenharia do Porto, Porto. 214 pp.

Portaria nº 425/1998 de 25 de Julho. *Diário da República* nº 170 - I Série B. Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento e das Pescas e da Saúde. Lisboa.

Qualfood – Base de Dados de Qualidade e Segurança Alimentar, Ambiental e HST (2016). *A rastreabilidade como mecanismo de segurança alimentar*. Acedido em 10 de janeiro de 2016, em: <http://qualfood.com/index.php?option=noticia&task=show&id=200>

Quali – Segurança Alimentar (2015). *Auditoria em Segurança Alimentar*. Acedido em 20 de agosto de 2016, em: <http://www.quali.pt/servicos/auditoria>

Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Junho de 2007, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2007.

Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2004.

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2004.

Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2004.

Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Dezembro de 2006, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2006.

Regulamento (UE) n.º 231/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 9 de Março de 2012, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2012.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011, *Jornal Oficial da União Europeia*, 2011.

Resolução RDC n.º 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2005.

Resolução RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2002.

Resolução RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2003.

Rodriguez, E.A.M. (2012). *Implementação do Referencial IFS Alimentar numa Indústria de Produtos Pré-Confeccionados e Ultracongelados. Integração com a NP EN ISO 9001:2008*. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar – Qualidade Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.

U.S. Food and Drug Administration (FDA) (2016a). *Food Defense Programs*. Acedido em 22 de janeiro de 2016, em: <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/FoodDefensePrograms/default.htm>

U.S. Food and Drug Administration (FDA) (2016b). *CFR - Code of Federal Regulations Title 21 – Food and Drugs. Part 101 Food Labeling*. Acedido em 11 de agosto de 2016, em: <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm>

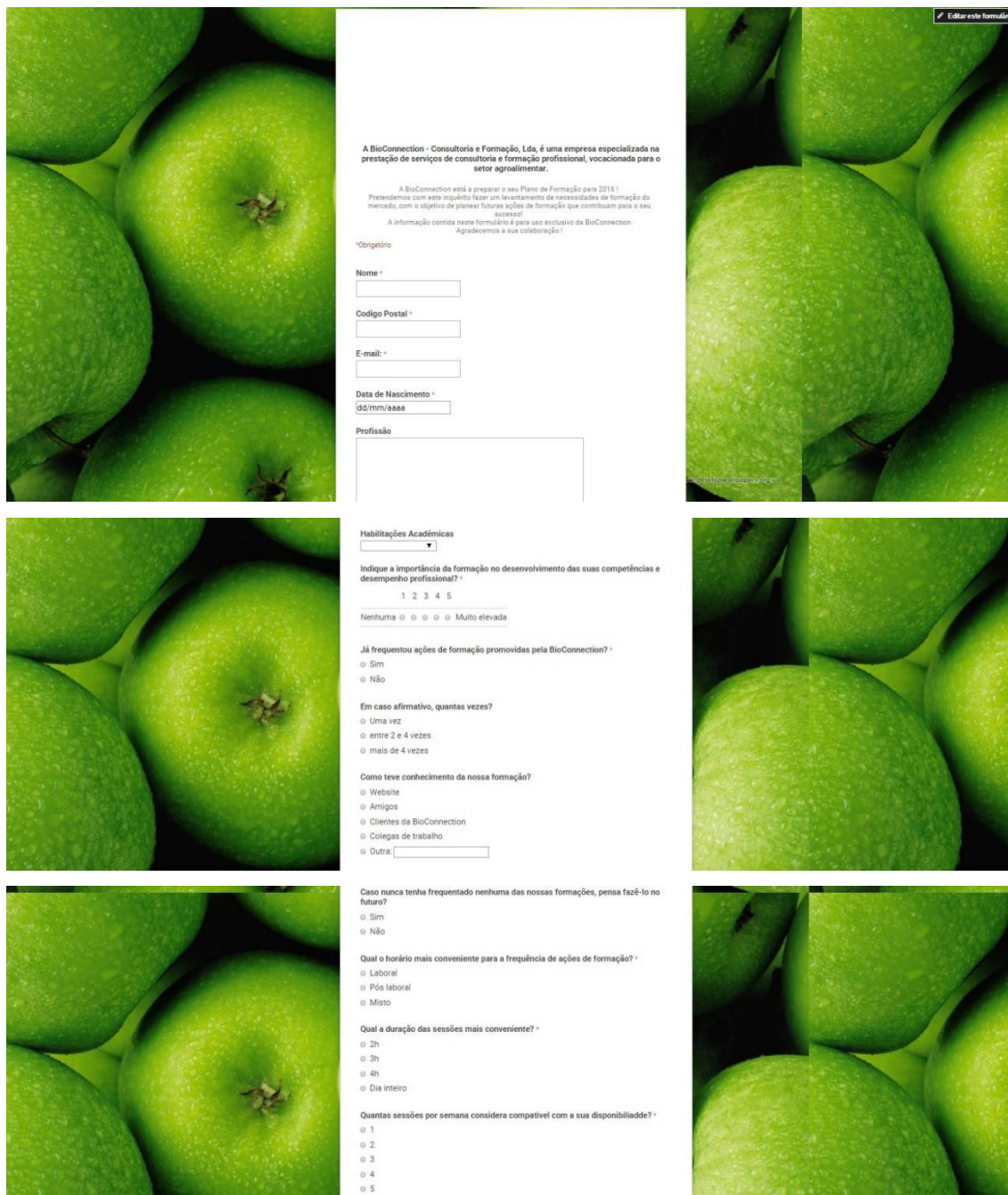
U.S. Food and Drug Administration (FDA) (2016c). *Changes to the Nutrition Facts Label*. Acedido em 11 de agosto de 2016, em: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>

Web Sites relevantes

- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - <http://www.asae.pt/>
- BRC Global Standards - <http://www.brcglobalstandards.com/>
- BRC Global Standard for Food Safety - <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food.aspx#.VqO97SqLTIU>
- BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials - <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Packaging.aspx#.VqO-MyqLTIU>
- Codex Alimentarius - <http://www.codexalimentarius.org/>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária - <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV>
- European Food Safety Authority - <http://www.efsa.europa.eu/>
- Food and Drug Administration - <http://www.fda.gov/>
- FSSC 22000 Food Safety System Certification - <http://www.fssc22000.com/documents/home.xml?lang=en>
- Global Food Safety Initiative - <http://www.mygfsi.com/>
- GlobalG.A.P. - http://www.globalgap.org/uk_en/
- International Featured Standards - <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/>
- ISO International Standards - <http://www.iso.org/iso/home.htm>
- World Health Organization - <http://www.who.int/en/>

Anexos

Anexo I – Questionário *online* referente ao Levantamento de Necessidades de Formação para o ano de 2016.



[✎ Editar este formulário](#)

A BioConnection - Consultoria e Formação, Lda, é uma empresa especializada na prestação de serviços de consultoria e formação profissional, vocacionada para o setor agroalimentar.

A BioConnection está a preparar o seu Plano de Formação para 2016 !
 Pretendemos com este inquérito fazer um levantamento de necessidades de formação do mercado, com o objetivo de planejar futuras ações de formação que contribuam para o seu sucesso!
 A informação contida neste formulário é para uso exclusivo da BioConnection
 Agradecemos a sua colaboração !

*Obrigatório

Nome *

Código Postal *

E-mail: *

Data de Nascimento *

Profissão

Habilitações Académicas

Indique a importância da formação no desenvolvimento das suas competências e desempenho profissional? *

1 2 3 4 5

Nenhuma ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito elevada

Já frequentou ações de formação promovidas pela BioConnection? *

☐ Sim
☐ Não

Em caso afirmativo, quantas vezes?

☐ Uma vez
☐ entre 2 e 4 vezes
☐ mais de 4 vezes

Como teve conhecimento da nossa formação?

☐ Website
☐ Amigos
☐ Clientes da BioConnection
☐ Colegas de trabalho
☐ Outra

Caso nunca tenha frequentado nenhuma das nossas formações, pensa fazê-lo no futuro?

☐ Sim
☐ Não

Qual o horário mais conveniente para a frequência de ações de formação? *


☐ Laboral
☐ Pós laboral
☐ Misto

Qual a duração das sessões mais conveniente? *

☐ 2h
☐ 3h
☐ 4h
☐ Dia inteiro

Quantas sessões por semana considera compatível com a sua disponibilidade? *

☐ 1
☐ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5




Quais os dias da semana mais convenientes para frequentar ações de formação? *

☐ 2ª feira
☐ 3ª feira
☐ 4ª feira
☐ 5ª feira
☐ 6ª feira
☐ Sábado


Em que altura do ano tem maior disponibilidade para frequentar a formação? *

☐ 1º Trimestre
☐ 2º Trimestre
☐ 3º Trimestre
☐ 4º Trimestre
☐ Qualquer altura




Das seguintes ações de formação, identifique as que considera de maior interesse para a sua atividade profissional: *

☐ Saúde e Segurança no Trabalho OSHAS 18001:2007 e NP 4397:2008
☐ Sistema de Gestão do Ambiente - ISO 14001:2015
☐ Sistema de Gestão da Qualidade - ISO 9001:2015
☐ Referencial ISO 22000
☐ Referencial BRC Food Safety Issue 7
☐ Referencial IFS Food Issue 6
☐ Sistema de Gestão - FSSC 22000
☐ Sistema de Gestão de Investigação, Desenvolvimento e Inovação (DI) - NP 4457:2007
☐ Auditorias Internas e Sistemas de Gestão - ISO 19011
☐ Qualificação de Auditores Internos do Sistema de Segurança Alimentar (BRC, IFS, ISO 22000)
☐ Tecnologia Alimentar (vinho, cerveja, lacticínios, carnes...)
☐ Processamento Térmico
☐ Embalagem Alimentar - IFS PACSecure
☐ Embalagem Alimentar - BRC Packaging & Packaging Materials Issue 5
☐ Alimentação e Nutrição
☐ Controlo da Qualidade Alimentar
☐ Microbiologia Alimentar
☐ Legislação Alimentar
☐ Rotulagem de Produtos Alimentares



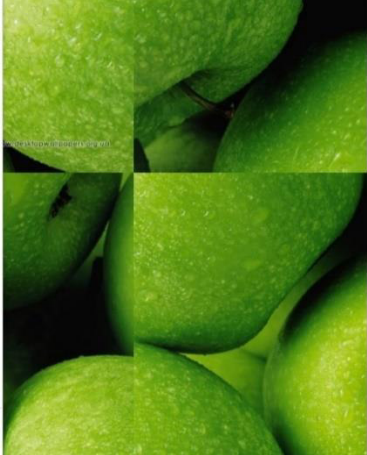
☐ Seleção e Avaliação de Fornecedores
☐ Higiene Industrial
☐ Food Defense
☐ Global G.A.P. - Boas Práticas Agrícolas
☐ Gestão de Alergénios
☐ Qualificação de Auditores Internos-HACCP
☐ Metrologia e Calibração
☐ Higiene e Segurança Alimentar
☐ Implementação do Sistema HACCP no setor dos lacticínios
☐ Implementação do Sistema HACCP no setor das carnes
☐ Implementação do sistema HACCP no setor dos Hortofrutícolas
☐ Implementação do Sistema HACCP no setor da Restauração e Bebidas
☐ Implementação do Sistema HACCP no setor das embalagens alimentares
☐ Implementação do sistema HACCP no setor dos vinhos
☐ Implementação do sistema HACCP no setor das conservas
☐ Rastreabilidade dos alimentos
☐ Outra:



Caso pretenda receber as nossas ofertas formativas para o ano de 2016, por favor indique o e-mail a utilizar:

Nunca envie palavras-passe através dos Formulários do Google.

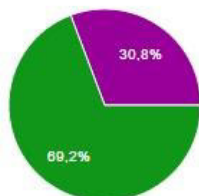
100% terminado.



Como funciona o Google Forms
 Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.
 Denunciar abuso - Termos de utilização - Termos adicionais

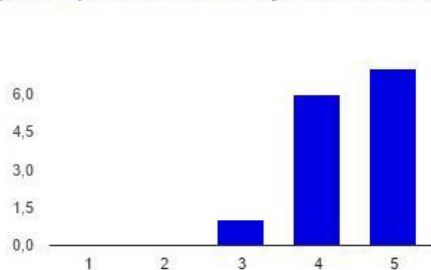
Anexo II – Resultados do questionário referente ao levantamento de necessidades formativas para 2016.

Habilitações Acadêmicas



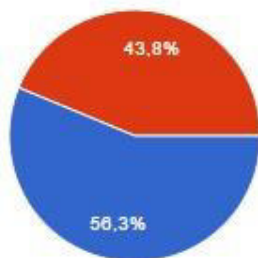
| | | |
|--------------------|---|-------|
| Ensino Básico | 0 | 0% |
| Ensino Secundário | 0 | 0% |
| Curso Profissional | 0 | 0% |
| Licenciatura | 9 | 69.2% |
| Mestrado | 4 | 30.8% |
| Doutoramento | 0 | 0% |

Indique a importância da formação no desenvolvimento das suas competências e desempenho profissional?



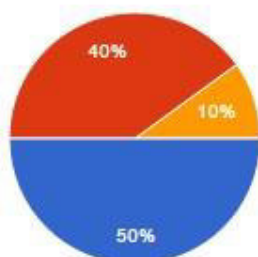
| | | |
|------------------|---|-------|
| Nenhuma: 1 | 0 | 0% |
| 2 | 0 | 0% |
| 3 | 1 | 7.1% |
| 4 | 6 | 42.9% |
| Muito elevada: 5 | 7 | 50% |

Já frequentou ações de formação promovidas pela BioConnection?



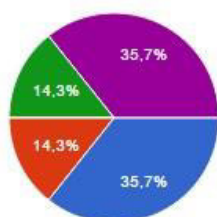
| | | |
|-----|---|-------|
| Sim | 9 | 56.3% |
| Não | 7 | 43.8% |

Em caso afirmativo, quantas vezes?



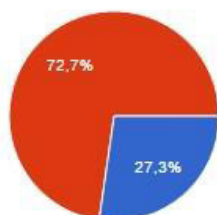
| | | |
|-------------------|---|-----|
| Uma vez | 5 | 50% |
| entre 2 e 4 vezes | 4 | 40% |
| mais de 4 vezes | 1 | 10% |

Como teve conhecimento da nossa formação?



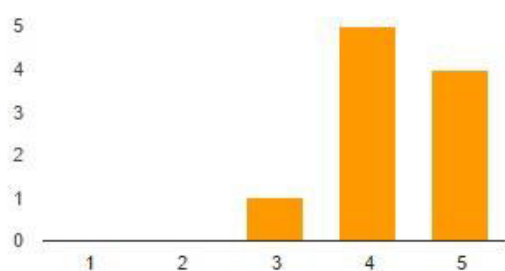
| | | |
|---------------------------|---|-------|
| Website | 5 | 35.7% |
| Amigos | 2 | 14.3% |
| Clientes da BioConnection | 0 | 0% |
| Colegas de trabalho | 2 | 14.3% |
| Outro | 5 | 35.7% |

Que tipo de formação frequentou?



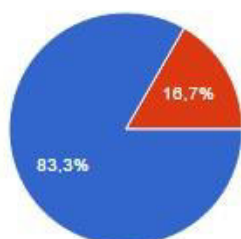
| | | |
|--|---|-------|
| Formação Intraempresa (à medida na empresa) | 3 | 27.3% |
| Formação interempresa (nas instalações da BioConnection) | 8 | 72.7% |

Qual o seu grau de satisfação com a formação frequentada?



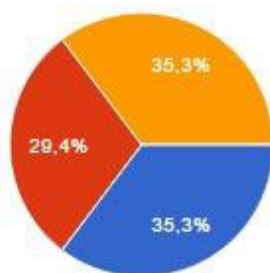
| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Muito insatisfeito: 1 | 0 | 0% |
| 2 | 0 | 0% |
| 3 | 1 | 9.1% |
| 4 | 5 | 45.5% |
| Muito satisfeito: 5 | 4 | 36.4% |

Caso nunca tenha frequentado nenhuma das nossas formações, pensa fazê-lo no futuro?



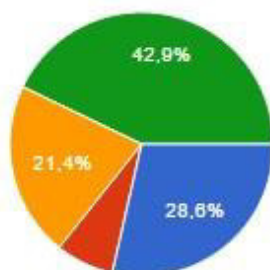
| | | |
|-----|---|-------|
| Sim | 5 | 83.3% |
| Não | 1 | 16.7% |

Qual o horário mais conveniente para a frequência de ações de formação?



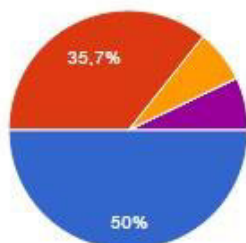
| | | |
|-------------|---|-------|
| Laboral | 6 | 35.3% |
| Pós laboral | 5 | 29.4% |
| Misto | 6 | 35.3% |

Qual a duração das sessões mais conveniente?



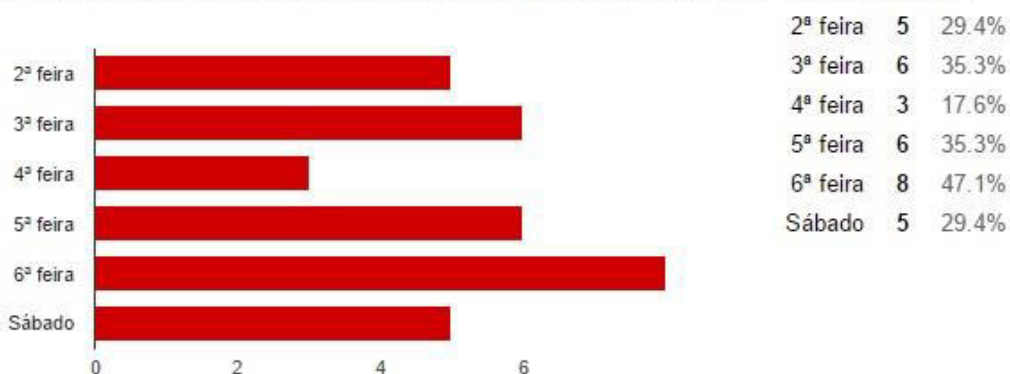
| | | |
|-------------|---|-------|
| 2h | 4 | 26.7% |
| 3h | 1 | 6.7% |
| 4h | 3 | 20% |
| Dia inteiro | 6 | 40% |

Quantas sessões por semana considera compatível com a sua disponibilidade?



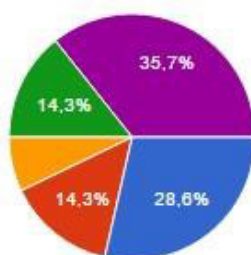
| | | |
|---|---|-------|
| 1 | 7 | 46.7% |
| 2 | 5 | 33.3% |
| 3 | 1 | 6.7% |
| 4 | 0 | 0% |
| 5 | 1 | 6.7% |

Quais os dias da semana mais convenientes para frequentar ações de formação?



| | | |
|----------|---|-------|
| 2ª feira | 5 | 29.4% |
| 3ª feira | 6 | 35.3% |
| 4ª feira | 3 | 17.6% |
| 5ª feira | 6 | 35.3% |
| 6ª feira | 8 | 47.1% |
| Sábado | 5 | 29.4% |

Em que altura do ano tem maior disponibilidade para frequentar a formação?


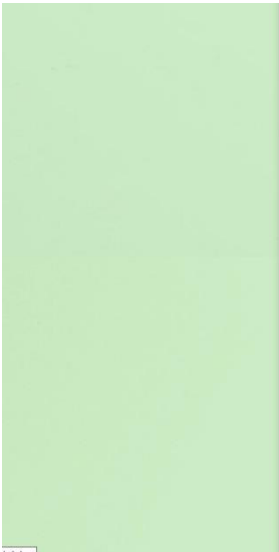

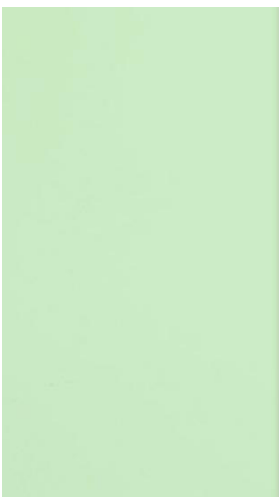
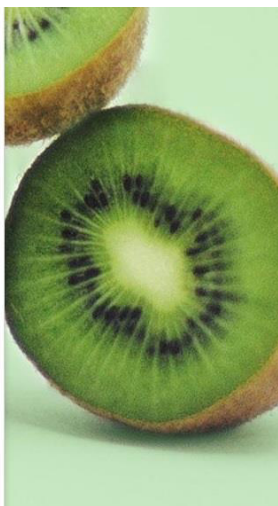


| | | |
|-----------------|---|-------|
| 1º Trimestre | 4 | 28.6% |
| 2º Trimestre | 2 | 14.3% |
| 3º Trimestre | 1 | 7.1% |
| 4º Trimestre | 2 | 14.3% |
| Qualquer altura | 5 | 35.7% |

Das seguintes ações de formação, identifique as que considera de maior interesse para a sua atividade profissional:

| | | |
|--|----|-------|
| Saúde e Segurança no Trabalho OSHAS 18001:2007 e NP 4397:2008 | 4 | 23.5% |
| Sistema de Gestão do Ambiente - ISO 14001:2015 | 0 | 0% |
| Sistema de Gestão da Qualidade - ISO 9001:2015 | 5 | 29.4% |
| Referencial ISO 22000 | 6 | 35.3% |
| Referencial BRC Food Safety issue 7 | 4 | 23.5% |
| Referencial IFS Food Issue 6 | 6 | 35.3% |
| Sistema de Gestão -FSSC 22000 | 7 | 41.2% |
| Sistema de Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI) - NP 4457:2007 | 2 | 11.8% |
| Auditorias Internas a Sistemas de Gestão - ISO 19011 | 4 | 23.5% |
| Qualificação de Auditores Internos do Sistema de Segurança Alimentar (BRC, IFS, ISO 22000) | 8 | 47.1% |
| Tecnologia Alimentar (vinho, cerveja, laticínios, carnes...) | 8 | 47.1% |
| Processamento Térmico | 4 | 23.5% |
| Embalagem Alimentar - IFS PACsecure | 4 | 23.5% |
| Embalagem Alimentar- BRC Packaging & Packaging Materials issue 5 | 6 | 35.3% |
| Alimentação e Nutrição | 5 | 29.4% |
| Controlo da Qualidade Alimentar | 7 | 41.2% |
| Microbiologia Alimentar | 5 | 29.4% |
| Legislação Alimentar | 9 | 52.9% |
| Rotulagem de Produtos Alimentares | 11 | 64.7% |
| Seleção e Avaliação de Fornecedores | 7 | 41.2% |
| Higienização Industrial | 3 | 17.6% |
| Food Defense | 9 | 52.9% |
| Global G.A.P.- Boas Práticas Agrícolas | 6 | 35.3% |
| Gestão de Alergénios | 6 | 35.3% |
| Qualificação de Auditores Internos-HACCP | 6 | 35.3% |
| Metrologia e Calibração | 4 | 23.5% |
| Higiene e Segurança Alimentar | 4 | 23.5% |
| Implementação do Sistema HACCP no setor dos laticínios | 2 | 11.8% |
| Implementação do Sistema HACCP no setor das carnes | 2 | 11.8% |
| Implementação do sistema HACCP no setor dos Hortofrutícolas | 2 | 11.8% |
| Implementação do Sistema HACCP no setor da Restauração e Bebidas | 2 | 11.8% |
| Implementação do Sistema HACCP no setor das embalagens alimentares | 2 | 11.8% |
| Implementação do sistema HACCP no setor dos vinhos | 4 | 23.5% |
| Implementação do sistema HACCP no setor das conservas | 1 | 5.9% |
| Rastreabilidade dos alimentos | 1 | 5.9% |
| Outro | 6 | 35.3% |

Anexo III – Inquérito *online* referente ao Levantamento do Grau de Satisfação dos Clientes da BioConnection, Lda.

| | | |
|---|--|---|
| | <p>A BioConnection - Consultoria e Formação, Lda, é uma empresa especializada na prestação de serviços de consultoria técnica, auditorias e formação, nas áreas da Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar, Nutrição e Tecnologia Alimentar, vocacionada para o setor agroalimentar e da saúde.</p> <p>Com este inquérito pretende-se fazer uma avaliação do grau de satisfação de empresas do setor agroalimentar, com o objetivo de melhorar os nossos serviços e satisfazer da melhor forma as necessidades dos nossos clientes.</p> <p>A informação recolhida neste questionário é de carácter confidencial e destina-se somente ao uso interno da BioConnection, Lda.</p> <p><small>*Obrigatório</small></p> <p>Empresa: *</p> <input type="text"/> <p>Indique, por favor, o nome, função na empresa e contacto do responsável pelo preenchimento deste inquérito (Ex: Nuno Azevedo, Diretor do Departamento de Qualidade - qualidade@gmail.com)</p> <input type="text"/> |  |
|  | <p>Há quanto tempo é cliente da BioConnection, Lda?</p> <p> <input type="radio"/> Menos de 1 ano <input type="radio"/> Entre 1 a 5 anos <input type="radio"/> Mais de 5 anos </p> <p>Como teve conhecimento da BioConnection, Lda?</p> <p> <input type="checkbox"/> Internet (LinkedIn, Facebook, Google, etc.) <input type="checkbox"/> Recomendação <input type="checkbox"/> Outra: <input type="text"/> </p> <p>Alguma vez pensou em deixar de ser cliente da BioConnection, ou optou por solicitar serviços a outra empresa do mesmo ramo? Se sim, indique-nos porquê:</p> <input type="text"/> <p>Atualmente trabalha ou solicita serviços a outras empresas de Consultoria e Formação?</p> <p> <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não </p> <p>Quais as certificações que a empresa possui?</p> <p> <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS <input type="checkbox"/> Global GAP <input type="checkbox"/> FSSC 22000 <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> Outra: <input type="text"/> </p> |  |
|  | <p>A empresa possui um Sistema de Seleção e Avaliação de fornecedores?</p> <p> <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não </p> <p>Em caso afirmativo, recorrem a empresas de Consultoria e Formação para esse tipo de serviço?</p> <p> <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não </p> <p>Qual/qualis o(s) tipo(s) de serviço(s) mais solicitados à BioConnection, Lda?</p> <p> <input type="checkbox"/> Consultoria <input type="checkbox"/> Formação <input type="checkbox"/> Auditorias </p> <p>Como classifica os nossos serviços em relação à FACILIDADE DO ATENDIMENTO (telefónico e/ou e-mail)?</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>Muito insatisfeito <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Muito satisfeito</p> <p>Como classifica os nossos serviços em relação à SIMPATIA DO ATENDIMENTO?</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>Muito insatisfeito <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Muito satisfeito</p> |  |



Como classifica os nossos serviços em relação à SIMPATIA DO ATENDIMENTO?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à SIMPATIA DOS NOSSOS COLABORADORES?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação ao RIGOR DOS DOCUMENTOS/INFORMAÇÃO apresentada?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à RAPIDEZ NA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS DE TRABALHO?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à CAPACIDADE DE IDENTIFICAR AS NECESSIDADES da empresa?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito



Como classifica os nossos serviços em relação à ADEQUAÇÃO DAS SOLUÇÕES APRESENTADAS às necessidades da vossa empresa?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à QUALIDADE DAS PROPOSTAS DE TRABALHO?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à COMPETÊNCIA E CONHECIMENTO TÉCNICO dos nossos auditores/consultores/formadores?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à CLAREZA DA INFORMAÇÃO dada pelos nossos auditores/consultores/formadores?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito



Como classifica os nossos serviços em relação à QUALIDADE DOS MATERIAIS DE APOIO ÀS FORMAÇÕES/AUDITORIAS?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à CLAREZA DA INFORMAÇÃO DO PREÇO sobre os serviços prestados pela BioConnection, Lda?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à COMPETITIVIDADE DOS PREÇOS praticados pela BioConnection, Lda?

1 2 3 4 5

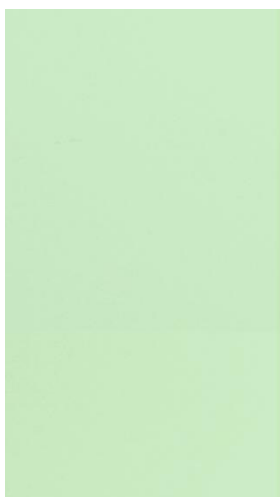
Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Como classifica os nossos serviços em relação à COERÊNCIA ENTRE OS VALORES ORÇAMENTADOS E OS VALORES COBRADOS pela BioConnection, Lda?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito





Como classifica a importância da CERTIFICAÇÃO por uma entidade certificadora, na escolha de uma empresa de Consultoria e Formação?

1 2 3

Pouco importante ☐ ☐ ☐ Muito importante

Como classifica a importância da QUALIFICAÇÃO dos Auditores/Consultores/Formadores, na escolha de uma empresa de Consultoria e Formação?

1 2 3

Pouco importante ☐ ☐ ☐ Muito importante

Como classifica a importância do PREÇO, na escolha de uma empresa de Consultoria e Formação?

1 2 3

Pouco importante ☐ ☐ ☐ Muito importante

Como classifica a importância da LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA, na escolha de uma empresa de Consultoria e Formação?

1 2 3

Pouco importante ☐ ☐ ☐ Muito importante



Como classifica a importância da DISPONIBILIDADE DA EQUIPA DE AUDITORES/CONSULTORES/FORMADORES, na escolha de uma empresa de Consultoria e Formação?

1 2 3

Pouco importante ☐ ☐ ☐ Muito importante

Como classifica a importância da POLIVALÊNCIA DA EQUIPA DE AUDITORES/CONSULTORES/FORMADORES, na escolha de uma empresa de Consultoria e Formação?

1 2 3

Pouco importante ☐ ☐ ☐ Muito importante

Qual o seu NÍVEL GERAL DE SATISFAÇÃO com a BioConnection, Lda?

1 2 3 4 5

Muito insatisfeito ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Muito satisfeito

Recomendaria a BioConnection, Lda a colegas de trabalho ou a outras empresas?

1 2 3

Nada provável ☐ ☐ ☐ Muito provável



Que outros serviços no âmbito da Consultoria técnica, Auditorias e Formação, gostaria que fossem prestados pela BioConnection, Lda?

Por favor, diga-nos onde podemos melhorar os nossos serviços:

Deixe-nos algumas sugestões ou comentários:

Enviar

Nunca envie palavras-passe através dos Formulários do Google.

100%: terminou.



Anexo IV- Exemplo de um Boletim Informativo, neste caso o do mês de julho de 2016, contendo a legislação do mês de junho de 2016.

Boletim Informativo nº 7/2016

Julho de 2016

PRÓXIMAS FORMAÇÕES



Plano de formação 2º Semestre já disponível!

Início no mês de Setembro.

Para mais informações e inscrições aceda aqui, ao nosso [Plano de Formação 2016 - 2º Semestre](#).

SERVIÇOS DE CONSULTORIA E AUDITORIAS INTERNAS

A BioConnection, Lda. presta serviços de consultoria na implementação e acompanhamento de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, de acordo com os referenciais em vigor (**BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000**) e elaboração e validação de rotulagem de géneros alimentícios.



Dispomos ainda de uma equipa de auditores qualificados com uma vasta experiência no setor agroalimentar, para os referenciais de Gestão e Segurança Alimentar em vigor, nomeadamente **BRC Food Safety 7, BRC Packaging 5, IFS Food 6, FSSC 22000** entre outros.

Solicite a sua proposta [aqui!](#)

Contacte-nos através do:

Telemóvel: 911858616

Telefone: 220129700 (9:00-17:00 h)

E-mail: geral@bioconnection.pt

LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

Este boletim está organizado por classificação de atividade económica (CAE). Deste modo, pode facilmente consultar a nova legislação que passará a aplicar-se à sua empresa, de acordo com o seu setor de atividade.

Os CAEs apresentados neste boletim são os mais relevantes para o setor agroalimentar dos nossos clientes, tendo a seguinte organização:

Secção A - Agricultura, Produção Animal, Caça, Floresta e Pesca

Secção C - Indústrias Transformadoras (Indústrias Alimentares e Indústria das bebidas)

Secção G - Comércio por Grosso e a Retalho

Secção A- AGRICULTURA, PRODUÇÃO ANIMAL, CAÇA, FLORESTA E PESCA

1. Agricultura, produção animal, caça e atividades dos serviços relacionados

1.1. Legislação aplicável a todas as empresas abrangidas nesta secção A



Legislação Nacional

Portaria n.º 174/2016 de 21/06/2016 - Primeira alteração da Portaria n.º 348/2015, de 12 de outubro, que estabelece as regras do regime de autorizações para a plantação da vinha



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/864 da Comissão, de 31 de maio de 2016, relativo à não renovação da aprovação da substância ativa triassulfurão, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à colocação de produtos fitofarmacêuticos no mercado, e que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 540/2011 da Comissão

Regulamento de Execução (UE) 2016/872 da Comissão, de 1 de junho de 2016, relativo à não renovação da aprovação da substância ativa isoproturão, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à colocação de produtos fitofarmacêuticos no mercado, e que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 540/2011 da Comissão

Comunicação 2016/C 194/05 - Publicação de um pedido de registo nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 195/08 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 195/09 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 196/01 - Catálogo comum de variedades de espécies agrícolas — quinto suplemento à 34.a edição integral

Comunicação 2016/C 197/09 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 205/09 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 207/09 - Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 225/07 - Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 225/08 - Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 226/01 - Catálogo comum de variedades de espécies hortícolas — quarto suplemento à 34.a edição integral

Comunicação 2016/C 228/03 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

1.2. Silvicultura e exploração florestal

(Sem legislação neste período)

1.3. Pesca e aquicultura

(Sem legislação neste período)

Secção C - INDÚSTRIAS TRANSFORMADORAS

1. Indústrias Alimentares

1.1. Legislação aplicável a todas as empresas abrangidas nesta secção C



Legislação Nacional

Decreto-Lei n.º 23/2016 de 3/6/2016, que estabelece os requisitos para a proteção da saúde do público em geral no que diz respeito às substâncias radioativas presentes na água destinada ao consumo humano, fixando os valores paramétricos, frequências e métodos aplicáveis para o seu controlo, e transpõe a Diretiva n.º 2013/51/EURATOM, do Conselho, de 22 de outubro de 2013

Decreto-Lei n.º 31/2016 de 24/06/2016, que transpõe a Diretiva (UE) n.º 2015/254, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de fevereiro de 2015, que revoga a Diretiva n.º 93/5/CEE, do Conselho, de 25 de fevereiro de 1993, relativa à assistência dos Estados membros à Comissão e à sua cooperação na análise científica de questões relacionadas com os produtos alimentares

Resolução da Assembleia da República n.º 109/2016 de 14/06/2016, que recomenda ao Governo a elaboração de um estudo nacional sobre o impacto da distância percorrida pelos alimentos importados desde o local da sua produção até ao local de consumo



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/862 da Comissão, de 31 de maio de 2016, que recusa autorizar uma alegação de saúde sobre os alimentos que não refere a redução de um risco de doença ou o desenvolvimento e a saúde das crianças

Regulamento de Execução (UE) 2016/885 da Comissão, de 3 de junho de 2016, que altera o Regulamento (UE) n.º 37/2010 no que diz respeito à substância «eprinomectina»

Regulamento de Execução (UE) 2016/910 da Comissão, de 9 de junho de 2016, que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que concerne ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros

Regulamento de Execução (UE) 2016/930 da Comissão, de 1 de junho de 2016, relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Fogaça da Feira (IGP)]

Regulamento de Execução (UE) 2016/975 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 539/2007 no setor dos ovos e das ovalbuminas

Regulamento de Execução (UE) 2016/977 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/2077 para os ovos, ovoprodutos e ovalbuminas originários da Ucrânia

Regulamento (UE) 2016/1002 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que altera os anexos II, III e V do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de AMTT, diquato, dodina, glufosinato e tritosulfurão no interior e à superfície de certos produtos

Regulamento (UE) 2016/1003 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de abamectina, acequinolil, acetamipride, benzovindiflupir, bromoxinil, fludioxonil, fluopicolida, fosetil, mepiquato, proquinazide, propamocarbe, pro-*-hexadiona* e tebuconazol no interior ou à superfície de determinados produtos

Regulamento (UE) 2016/1015 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de 1-naftilacetamida, ácido 1-naftilacético, cloridazão, fluazifope-P, fuberidazol, mepiquato e tralcoximide no interior e à superfície de determinados produtos

Regulamento (UE) 2016/1016 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de etofumesato, etoxazol, fenamidona, fluoxastrobina e flurtamona no interior e à superfície de determinados produtos

Decisão de Execução (UE) 2016/884 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que altera a Decisão de Execução 2014/88/UE que suspende temporariamente as importações provenientes do Bangladesh de géneros alimentícios que contenham ou sejam constituídos por folhas de bétel (*Piper betle*), no que se refere ao seu período de aplicação

Retificação do Regulamento de Execução (UE) 2016/535 da Comissão, de 5 de abril de 2016, que altera o anexo II do Regulamento (UE) n.º 206/2010 no que diz respeito à entrada relativa a Singapura na lista de países terceiros, territórios ou partes destes a partir dos quais é autorizada a introdução na União de carne fresca

Comunicação 2016/C 194/05 - Publicação de um pedido de registo nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 195/08 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 195/09 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 197/09 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 205/09 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 207/09 - Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 225/07 - Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 225/08 - Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Comunicação 2016/C 228/03 - Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.o , n.o 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

1.2. Abate de animais, preparação e conservação de carne e de produtos à base de carne



Legislação Nacional

Decreto-Lei n.º 27/2016 de 14/06/2016, que cria duas linhas de crédito garantidas, dirigidas aos produtores de leite de vaca cru e aos produtores de suínos

Resolução da Assembleia da República n.º 110/2016 de 14/06/2016, que recomenda ao Governo a adoção da Recomendação (UE) 2016/336 da Comissão, de 8 de março, relativa às normas mínimas de proteção de suínos no tocante às medidas destinadas a reduzir a necessidade de corte da cauda



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/922 da Comissão, de 10 de junho de 2016, que altera o anexo II do Regulamento (UE) n.o 206/2010 no que diz respeito à lista de países terceiros, territórios ou partes destes a partir dos quais é autorizada a introdução na União de carne fresca

Regulamento de Execução (UE) 2016/976 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito do contingente pautal aberto pelo Regulamento (CE) n.o 536/2007 para a carne de aves de capoeira originária dos Estados Unidos da América

Regulamento de Execução (UE) 2016/978 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.o 1384/2007 para a carne de aves de capoeira originária de Israel

Regulamento de Execução (UE) 2016/988 da Comissão, de 20 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.o 442/2009 no setor da carne de suíno

Regulamento de Execução (UE) 2016/999 da Comissão, de 21 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de direitos de importação apresentados para o período de 1 de julho de 2016 a 30 de junho de 2017 no âmbito do contingente pautal aberto pelo Regulamento (CE) n.º 431/2008 para a carne de bovino congelada

Regulamento (UE) 2016/1012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 8 de junho de 2016, sobre as condições zootécnicas e genealógicas aplicáveis à produção, ao comércio e à entrada na União de animais reprodutores de raça pura, de suínos reprodutores híbridos e dos respetivos produtos geminais, que altera o Regulamento (UE) n.º 625/2014 e as Diretivas 89/608/CEE e 90/425/CEE do Conselho e revoga determinados atos no domínio da produção animal («Regulamento sobre a produção animal»)

Decisão de Execução (UE) 2016/887 da Comissão, de 2 de junho de 2016, que altera o anexo II da Decisão 2007/777/CE no que diz respeito à lista de países terceiros ou partes de países terceiros a partir dos quais é autorizada a introdução na União de produtos à base de carne e estômagos, bexigas e intestinos tratados

Regulamento de Execução (UE) 2016/1053 da Comissão, de 28 de junho de 2016, que altera o Regulamento (CE) n.º 1484/95 no que respeita à fixação dos preços representativos nos setores da carne de aves de capoeira e dos ovos, bem como para a ovalbumina

1.3. Preparação e conservação de peixes, crustáceos e moluscos

(sem legislação neste período)

1.4. Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas



Legislação Comunitária

Regulamento Delegado (UE) 2016/921 da Comissão, de 10 de junho de 2016, que estabelece novas medidas de apoio, excecionais e temporárias, aplicáveis aos produtores de determinados frutos e produtos hortícolas

1.5. Produção de óleos e gorduras animais e vegetais

(Sem legislação neste período)

1.6. Indústria de laticínios



Legislação Nacional

Decreto-Lei n.º 27/2016 de 14/06/2016, que cria duas linhas de crédito garantidas, dirigidas aos produtores de leite de vaca cru e aos produtores de suínos



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/914 da Comissão, de 9 de junho de 2016, que fixa o preço máximo de compra de leite em pó desnatado na sequência do primeiro concurso especial, no âmbito do concurso aberto pelo Regulamento de Execução (UE) 2016/826

Regulamento de Execução (UE) 2016/1009 da Comissão, de 22 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de janeiro de 2017 a 30 de junho de 2017 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 2535/2001 no setor do leite e dos produtos lácteos

Regulamento de Execução (UE) 2016/1020 da Comissão, de 23 de junho de 2016, que fixa o preço máximo de compra de leite em pó desnatado na sequência do segundo concurso especial, no âmbito do concurso aberto pelo Regulamento de Execução (UE) 2016/826

Regulamento (UE) 2016/1042 do Conselho, de 24 de junho de 2016, que altera o Regulamento (UE) n.º 1370/2013, que determina medidas sobre a fixação de certas ajudas e restituições relativas à organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, no que se refere à limitação quantitativa aplicável à compra de leite em pó desnatado

Regulamento de Execução (UE) 2016/1058 da Comissão, de 29 de junho de 2016, que encerra o procedimento de concurso para a compra de leite em pó desnatado no quadro da intervenção pública, aberto pelo Regulamento de Execução (UE) 2016/826

1.7. Transformação de cereais e leguminosas; fabricação de amidos, de féculas e de produtos afins



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/874 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que altera o Regulamento de Execução (UE) 2015/943 relativo a medidas de emergência que suspendem as importações de feijão seco da Nigéria

Regulamento de Execução (UE) 2016/876 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de certificados de importação apresentados de 20 de maio de 2016 a 27 de maio de 2016 a título dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/2081 para determinados cereais originários da Ucrânia

1.8. Fabricação de produtos de padaria e outros produtos à base de farinha

(Sem legislação neste período)

1.9. Fabricação de outros produtos alimentares

(Sem legislação neste período)

1.10. Fabricação de alimentos para animais



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/896 da Comissão, de 8 de junho de 2016, relativo à autorização de tartaratos de ferro e sódio como aditivo em alimentos para animais de todas as espécies

Regulamento de Execução (UE) 2016/897 da Comissão, de 8 de junho de 2016, relativo à autorização de uma preparação de *Bacillus subtilis* (C-3102) (DSM 15544) como aditivo em alimentos para galinhas poedeiras e peixes ornamentais (detentor da autorização Asahi Calpis Wellness Co. Ltd.) e que altera os Regulamentos (CE) n.º 1444/2006, (UE) n.º 333/2010 e (UE) n.º 184/2011 no que se refere ao detentor da autorização

Regulamento de Execução (UE) 2016/898 da Comissão, de 8 de junho de 2016, relativo à autorização de uma preparação de *Bacillus licheniformis* (ATCC 53757) e sua protease (EC 3.4.21.19) como aditivo em alimentos para frangos de engorda, frangas para postura e espécies menores de aves de capoeira de engorda e para postura e aves ornamentais (detentor da autorização Novus Europe S.A./N.V.)

Regulamento de Execução (UE) 2016/899 da Comissão, de 8 de junho de 2016, relativo à autorização de uma 6-fitase produzida por *Trichoderma reesei* (ATCC SD-6528) como aditivo em alimentos para todas as espécies de aves de capoeira e todas as espécies de suínos (exceto leitões não desmamados) (detentor da autorização: Danisco (UK) Ltd)

Regulamento de Execução (UE) 2016/972 da Comissão, de 17 de junho de 2016, relativo à autorização de L-arginina produzida por *Corynebacterium glutamicum* KCTC 10423BP como aditivo em alimentos para animais de todas as espécies

Regulamento de Execução (UE) 2016/973 da Comissão, de 17 de junho de 2016, relativo à autorização do bislisinato de zinco como aditivo em alimentos para animais de todas as espécies

Regulamento de Execução (UE) 2016/1024 da Comissão, de 24 de junho de 2016, que altera o Regulamento (CE) n.º 669/2009 que dá execução ao Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita aos controlos oficiais reforçados na importação de certos alimentos para animais e géneros alimentícios de origem não animal

Comunicação 2016/C 235/01 - Recomendação da Comissão, de 28 de junho de 2016, sobre a monitorização da presença de níquel nos alimentos para animais

2. Indústria das bebidas

2.1. Fabricação de bebidas alcoólicas destiladas

(Sem legislação neste período)

2.2. Indústria do vinho



Legislação Nacional

Portaria n.º 174/2016 de 21/04/2016 - Primeira alteração da Portaria n.º 348/2015, de 12 de outubro, que estabelece as regras do regime de autorizações para a plantação da vinha



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/1044 da Comissão, de 15 de junho de 2016, relativo à inscrição de uma denominação no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Ginja de Óbidos e Alcobaça (IGP)]

Secção G - COMÉRCIO POR GROSSO E A RETALHO

1. Comércio por grosso (inclui agentes), exceto de veículos automóveis e motociclos

1.1. Agentes do comércio por grosso

(Sem legislação neste período)

1.2. Comércio por grosso de produtos agrícolas brutos e animais vivos

(Sem legislação neste período)

1.3. Comércio por grosso de produtos alimentares, bebidas e tabaco



Legislação Comunitária

Regulamento de Execução (UE) 2016/866 da Comissão, de 31 de maio de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/875 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/874 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que altera o Regulamento de Execução (UE) 2015/943 relativo a medidas de emergência que suspendem as importações de feijão seco da Nigéria

Regulamento de Execução (UE) 2016/876 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de certificados de importação apresentados de 20 de maio de 2016 a 27 de maio de 2016 a título dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/2081 para determinados cereais originários da Ucrânia

Regulamento de Execução (UE) 2016/880 da Comissão, de 2 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/886 da Comissão, de 3 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/889 da Comissão, de 6 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/893 da Comissão, de 7 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/901 da Comissão, de 8 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/910 da Comissão, de 9 de junho de 2016, que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no que concerne ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros

Regulamento de Execução (UE) 2016/913 da Comissão, de 9 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/922 da Comissão, de 10 de junho de 2016, que altera o anexo II do Regulamento (UE) n.º 206/2010 no que diz respeito à lista de países terceiros, territórios ou partes destes a partir dos quais é autorizada a introdução na União de carne fresca

Regulamento de Execução (UE) 2016/923 da Comissão, de 10 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/937 da Comissão, de 13 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/945 da Comissão, de 14 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/953 da Comissão, de 15 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/964 da Comissão, de 16 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/965 da Comissão, de 16 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de certificados de importação apresentados de 1 a 7 de junho de 2016 e que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 533/2007 no setor da carne de aves de capoeira

Regulamento de Execução (UE) 2016/966 da Comissão, de 16 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de certificados de importação apresentados de 1 a 7 de junho de 2016 e que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 1385/2007 no setor da carne de aves de capoeira

Regulamento de Execução (UE) 2016/967 da Comissão, de 16 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de direitos de importação apresentados de 1 a 7 de junho de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/2078 para a carne de aves de capoeira originária da Ucrânia

Regulamento de Execução (UE) 2016/974 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/975 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 539/2007 no setor dos ovos e das ovalbuminas

Regulamento de Execução (UE) 2016/976 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito do contingente pautal aberto pelo Regulamento (CE) n.º 536/2007 para a carne de aves de capoeira originária dos Estados Unidos da América

Regulamento de Execução (UE) 2016/977 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento de Execução (UE) 2015/2077 para os ovos, ovoprodutos e ovalbuminas originários da Ucrânia

Regulamento de Execução (UE) 2016/978 da Comissão, de 17 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 1384/2007 para a carne de aves de capoeira originária de Israel

Regulamento de Execução (UE) 2016/987 da Comissão, de 20 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/988 da Comissão, de 20 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de outubro a 31 de dezembro de 2016 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 442/2009 no setor da carne de suíno

Regulamento de Execução (UE) 2016/998 da Comissão, de 21 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/999 da Comissão, de 21 de junho de 2016, que fixa o coeficiente de atribuição a aplicar às quantidades constantes dos pedidos de direitos de importação apresentados para o período de 1 de julho de 2016 a 30 de junho de 2017 no âmbito do contingente pautal aberto pelo Regulamento (CE) n.º 431/2008 para a carne de bovino congelada

Regulamento de Execução (UE) 2016/1008 da Comissão, de 22 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/1009 da Comissão, de 22 de junho de 2016, que determina as quantidades a acrescentar à quantidade fixada para o subperíodo de 1 de janeiro de 2017 a 30 de junho de 2017 no âmbito dos contingentes pautais abertos pelo Regulamento (CE) n.º 2535/2001 no setor do leite e dos produtos lácteos

Regulamento de Execução (UE) 2016/1019 da Comissão, de 23 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/1020 da Comissão, de 23 de junho de 2016, que fixa o preço máximo de compra de leite em pó desnatado na sequência do segundo concurso especial, no âmbito do concurso aberto pelo Regulamento de Execução (UE) 2016/826

Regulamento de Execução (UE) 2016/1024 da Comissão, de 24 de junho de 2016, que altera o Regulamento (CE) n.º 669/2009 que dá execução ao Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita aos controlos oficiais reforçados na importação de certos alimentos para animais e géneros alimentícios de origem não animal

Regulamento de Execução (UE) 2016/1026 da Comissão, de 24 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/1038 da Comissão, de 27 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/1048 da Comissão, de 28 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/1057 da Comissão, de 29 de junho de 2016, que estabelece os valores forfetários de importação para a determinação do preço de entrada de certos frutos e produtos hortícolas

Regulamento de Execução (UE) 2016/1058 da Comissão, de 29 de junho de 2016, que encerra o procedimento de concurso para a compra de leite em pó desnatado no quadro da intervenção pública, aberto pelo Regulamento de Execução (UE) 2016/826

Decisão de Execução (UE) 2016/887 da Comissão, de 2 de junho de 2016, que altera o anexo II da Decisão 2007/777/CE no que diz respeito à lista de países terceiros ou partes de países terceiros a partir dos quais é autorizada a introdução na União de produtos à base de carne e estômagos, bexigas e intestinos tratados

Decisão de Execução (UE) 2016/884 da Comissão, de 1 de junho de 2016, que altera a Decisão de Execução 2014/88/UE que suspende temporariamente as importações provenientes do Bangladesh de géneros alimentícios que contenham ou sejam constituídos por folhas de bétel (Piper betle), no que se refere ao seu período de aplicação

2. Comércio a retalho, exceto de veículos automóveis e motocicletas

2.1. Comércio a retalho em estabelecimentos não especializados

(Sem legislação neste período)

2.2. Comércio a retalho de produtos alimentares, bebidas e tabaco, em estabelecimentos especializados

(Sem legislação neste período)

Informação recolhida no período de 1 a 30 de Junho de 2016.

Fontes:

<http://dre.pt/>

<http://eur-lex.europa.eu/pt/>



Edifício CELP-Centro de Escritórios de Leça da Palmeira
Rua Direita, 351 - Sala 10
4450-652 Leça da Palmeira
Telefóvel: 911 858 616
Telefone: + 351 220129700 (das 9h às 17h)
Fax: + 351 229940737
E-mail: geral@bioconnection.pt

BioConnection no Facebook

[Ver este e-mail no navegador](#)

Recebeu este e-mail por ter uma ligação com a BioConnection. Por favor [reconfirme](#) o seu interesse em continuar a receber os nossos e-mails. Se não desejar receber mais e-mails poderá [remover a sua subscrição aqui](#).

geral@bioconnection.pt Porto Porto Portugal

[Remover inscrição](#)



Anexo V – Validação da lista de ingredientes de vários cereais de pequeno-almoço para uso culinário, em Português, Inglês, Espanhol e Francês.

| PT | EN |
|--|---|
| 1) Zero Chocolate Flocos de milho e crocantes de flocos de milho com chocolate negro sem adição de açúcares. Contém edulcorante. <p>INGREDIENTES: Flocos de milho (80%) [milho (97%), sal, extrato de malte (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12), ferro e antioxidante (extrato rico em tocoferóis)]. Crocantes de flocos de milho com chocolate (20%) cereais (63%) [(milho (97%), sal, extrato de malte (glúten), emulsionante: mono e diglicerídeos de ácidos gordos , vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12), ferro e antioxidante (extrato rico em tocoferóis), chocolate (pasta de cacau, edulcorante (maltitol), fibra, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de soja) e agentes de revestimento (goma arábica , goma laca)].Pode conter vestígios de frutos de casca rija, amendoim, leite e glúten. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.</p> | 1) Zero Chocolate Corn flakes and corn flakes with dark chocolate with no added sugar. Contains sweetener. <p>INGREDIENTS: Corn flakes (80%) [corn (97%), salt, malt extract (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12), iron and antioxidant (tocopherol-rich extract)]. Crunchy corn flakes with chocolate (20%) (cereals (63%) [(corn (97%), salt, malt extract (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12), iron and antioxidant (tocopherol-rich extract), chocolate (cocoa paste, sweetener (maltitol), fibre, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin) and flavouring) and glazing agents (acacia gum and shellac)). Can contain traces of nuts, peanut, milk and gluten. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.</p> |
| 2) Cookiez Cereais de trigo e milho com chocolate. <p>INGREDIENTES: Farinha (trigo (glúten) e milho) (53%), açúcar, pepitas de chocolate (5%) [farinha de trigo, açúcar, matéria gorda de palma em pó, cacau em pó, aroma natural, sal, levedante (carbonatos de sódio)], polidextrose, amido de milho, xarope de glucose - frutose, óleo de girassol, cacau em pó, aroma, sal, levedantes (carbonatos de sódio e fosfatos de cálcio , vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C e D) e ferro. Pode conter vestígios de leite, soja e frutos de casca rija. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.</p> | 2) Cookiez Wheat and maize cereals with chocolate. <p>INGREDIENTS: Cereal flours (wheat (gluten) and maize) (53%), sugar, chocolate drops (5%) [wheat flour (gluten), sugar, palm fat powder,, cocoa powder, natural flavouring, salt, raising agent (sodium carbonates), polydextrose, corn starch, glucose-fructose syrup, sunflower oil, cocoa powder, flavouring, salt, raising agents (sodium carbonates and calcium phosphates), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of milk, soya and nuts. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.</p> |
| 4) Whoopz Argolas multicereais com mel. <p>INGREDIENTES: Farinha (trigo integral (glúten) (24%), milho, arroz e aveia) (63%), açúcar, mel (4,5%), amido de milho, xarope de glucose-frutose, sal, levedante (carbonato de cálcio) , corantes (beta-caroteno e , anato , vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C e D e ferro. Pode conter vestígios de leite, soja e frutos de casca rija. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.</p> | 4) Whoopz Multigrain rings with honey. <p>INGREDIENTS: Flours (whole wheat (gluten) (24%), corn, rice and oats (gluten)) (63%), sugar, honey (4.5%), corn starch, glucose-fructose syrup, salt, raising agent (calcium carbonate), colour (beta-carotene and annatto), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of milk, soya and nuts. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.</p> |
| 5) Space Mix Mistura de cereais com milho, trigo, aveia e arroz com mel e chocolate. <p>INGREDIENTES: Estrelas: Farinha (milho, trigo (glúten) e aveia) (70%), açúcar, mel (1,7%), sal, óleo de girassol, emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), levedante (carbonato de cálcio), corante (beta-caroteno). Planetas: Farinha (trigo integral (glúten) (24%), trigo (glúten), milho e arroz) (58%), chocolate em pó (açúcar e cacau em pó) (18,7%) açúcar, xarope de glucose-frutose, óleo de girassol, levedantes (fosfato trissódico e carbonato de cálcio), sal, aroma, emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C e D e ferro. Pode conter vestígios de leite, soja e frutos de casca rija. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços</p> | 5) Space Mix Mixed grain with corn, wheat, oats and rice with honey and chocolate. <p>INGREDIENTS: Stars: Flours (corn, wheat (gluten) and oats (gluten)) (70%), sugar, honey (1.7%), salt, sunflower oil, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), raising agent (calcium carbonate), colour (beta-carotene). Planets: Flours (whole grain wheat (gluten) (24%), wheat (gluten) corn and rice) (58%), chocolate powder (sugar and cocoa powder) (18.7%) sugar, glucose-fructose syrup, sunflower oil, raising agents (trisodium phosphate and calcium carbonate), salt, flavouring, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids). Vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of milk, soya and nuts. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, to keep cereals crispy.</p> |
| 6) Chocomax Duo Mistura de pétalas de chocolate com pétalas cobertas com chocolate branco. | 6) Chocomax Duo Mixture of chocolate and white chocolate cereal curls. |

INGREDIENTES: Farinha de **trigo** (glúten) (47%), chocolate em pó (açúcar e cacau em pó) (19%), açúcar, pétalas brancas (chocolate branco (min. 53%) (açúcar, manteiga de cacau, **leite** em pó, manteiga concentrada, soro de **leite** em pó, emulsionante (lecitina de **soja**) e aroma (baunilha), cereais (47%) (farinha de **trigo** (glúten), farinha de arroz, açúcar, sal) e agentes de revestimento (goma arábica , goma laca) , amido de milho, xarope de glucose-frutose, óleo de girassol, sal, levedante (carbonato de cálcio), aromas (baunilha e canela), vitaminas tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C, D e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja, frutos de casca rija e amendoim**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: **Wheat** flour (gluten) (47%), sugar, chocolate powder (sugar and cocoa powder) (22%), white petals (white chocolate (min. 53%) (sugar, cocoa butter, **milk** powder, concentrated butter, powdered **whey**, emulsifier – **soya lecithin** and flavouring – vanilla), cereals (47%) (**wheat** flour (gluten), rice flour, sugar, salt) and glazing agents (**acacia gum and shellac**), corn starch, glucose-fructose syrup, sunflower oil, salt, raising agent (calcium carbonate), flavouring (vanilla and cinnamon), vitamins thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of **milk, soya, nuts and peanuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

7) Chocomax

Cereais de trigo e chocolate.

INGREDIENTES: Farinha de **trigo** (glúten) (49%), chocolate em pó (açúcar, cacau em pó) (22%), açúcar, amido de milho, xarope de glucose-frutose, óleo de girassol, sal, aromas (baunilha e canela), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C, D e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: **Wheat** flour (gluten) (49%), chocolate powder (sugar and cocoa powder) (22%), sugar, corn starch, glucose-fructose syrup, sunflower oil, salt, flavouring (vanilla and cinnamon), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of **milk, soya and nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

7) Chocomax

Wheat and chocolate cereals.

Chocomax 1kg

Cereais de trigo e chocolate.

INGREDIENTES: Farinha de **trigo** (glúten) (49%), chocolate em pó (açúcar, cacau em pó) (22%), açúcar, amido de milho, xarope de glucose-frutose, óleo de girassol, sal, aromas (baunilha e canela), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C, D e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: **Wheat** flour (gluten) (49%), chocolate powder (sugar and cocoa powder) (22%), sugar, corn starch, glucose-fructose syrup, sunflower oil, salt, flavouring (vanilla and cinnamon), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of **milk, soya and nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

Chocomax 1kg

Wheat and chocolate cereals.

8) Chooks

Cereais de trigo, arroz e milho com chocolate.

INGREDIENTES: Farinhas (**trigo integral** (glúten) (24%), **trigo** (glúten)), milho e arroz) (58%), chocolate em pó (açúcar e cacau em pó) (19%), açúcar, xarope de glucose-frutose, óleo de girassol, levedantes (fosfato trissódico e carbonato de cálcio), sal, aroma (baunilha), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C, D e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Flours (whole-grain **wheat** (gluten) (24%), **wheat** (glúten) rice and corn) (58%), chocolate powder (sugar and cocoa powder)(19%), sugar, glucose-fructose syrup, sunflower oil, raising agents (tri-sodium phosphate and calcium carbonate), salt, flavouring (vanilla), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of **milk, soya and nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

8) Chooks

Wheat, rice and corn cereals with chocolate.

9) Starz

Cereais de milho, trigo e aveia com mel.

INGREDIENTES: Farinhas (milho, **trigo** (glúten) e **aveia** (glúten)) (70%), açúcar, mel (1,7%), sal, óleo de girassol, emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), levedante (carbonato de cálcio), corante (beta-caroteno), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C, D e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Flours (corn, **wheat** (gluten) and **oat** (gluten) (70%), sugar, honey (1.7%), salt, sunflower oil, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), raising agent (calcium carbonate), colour (beta-carotene), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of **milk, soya and nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

9) Starz

Corn, wheat and oats cereals with honey.

Starz 1kg

Cereais de milho, trigo e aveia com mel.

INGREDIENTES: Farinhas (milho, **trigo** (glúten) e **aveia** (glúten)) (70%), açúcar, mel (1,7%), sal, óleo de girassol, emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), levedante (carbonato de cálcio), corante (beta-caroteno), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C, D e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote para manter os cereais estaladiços.

Starz 1kg

Corn, wheat and oats cereals with honey.

INGREDIENTS: Flours (corn, **wheat** (gluten) and **oat** (gluten) (70%), sugar, honey (1.7%), salt, sunflower oil, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), raising agent (calcium carbonate), colour (beta-carotene), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12, C and D) and iron. Can contain traces of **milk, soya** and **nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package properly after opening, in order to keep cereals *crispy*.

10) +Linha Chocolate

Flocos de arroz e trigo com chocolate negro

INGREDIENTES: Arroz (50%), flocos de **trigo** (glúten) e chocolate negro (chocolate (min. 58%) pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de **soja** e aroma), cereais (42%) (**trigo** (glúten) e arroz) (79%), açúcar, extrato de malte (**glúten**), gérmen de **trigo** (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), sal, **leite** em pó magro, **glúten de trigo**, vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro e agentes de revestimento (goma arábica e goma laca) (18%), açúcar, **trigo** integral (glúten) (10%), extrato de malte (**glúten**), **leite** em pó, gérmen de **trigo**. Pode conter vestígios de **amendoim e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

10) +Linha Chocolate (+Line Chocolate)

Rice and wheat flakes with dark chocolate

INGREDIENTS: Rice (50%), **wheat** flakes (gluten) and dark chocolate (chocolate (min. 58%) (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier (**soya lecithin**) and flavouring), cereals (42%) (cereals (**wheat** (gluten) and rice) (79%), sugar, **malt** extract (gluten), **wheat** germ (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids) salt, skimmed **milk** powder, **wheat gluten**, vitamins thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12), iron and glazing agents (acacia gum and shellac)) (18%), sugar, whole-grain **wheat** (gluten) (10%), **malt** extract (gluten), **milk** powder, **wheat gluten**, **wheat** germ (gluten) salt, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids) vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron. Can contain traces of **peanut** and **nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals *crispy*.

11) +Rico

Flocos de trigo integral com crocantes de frutos secos, amêndoas e mel.

INGREDIENTES: Flocos de **trigo** integral (glúten) (81%), açúcar, sal, mel (0,3%), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), extrato de **malte** (glúten), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) e ferro. Crocantes (20%) (farinha de **trigo** (glúten), farinha de arroz, gordura de palma, extrato de **malte** (glúten), sal, açúcar, levedante (carbonato de cálcio), açúcar, xarope de glucose-frutose, flocos de **trigo** (glúten), flocos de **aveia** (glúten), gordura de palma, **avelãs**, mel e **nozes**), **amêndoa** laminada: 10%. Pode conter vestígios de **leite, amendoim** e outros **frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

11) +Rico

Whole-grain wheat flakes with crunchy dried fruit, almonds and honey.

INGREDIENTS: Whole-grain **wheat** flakes (gluten) (whole-grain **wheat** (gluten) (81%), sugar, salt, honey (0.3%), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malt** extract (gluten), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron). Crunchy cereals (20%) (**wheat** flour (gluten), rice flour, palm fat, **malt** extract (gluten), salt, sugar and calcium carbonate), sugar, glucose-fructose syrup, **wheat** flakes (gluten), **oats** flakes (gluten) palm fat, **hazelnuts**, honey and **walnuts**), sliced **almond**: 10%. Can contain traces of **milk, peanut** and other **nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals *crispy*.

12) Fibra Total

Farelo de trigo.

12) Fibra Total

Wheat bran.

INGREDIENTES: Sêmea de **trigo** (glúten) (68%), açúcar, farinha de **trigo** (glúten), extrato de **malte** (glúten), sal, óleo de girassol, vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) e ferro. Pode conter vestígios de **leite, soja e frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: **Wheat** bran (gluten) (68%), sugar, **wheat** flour (gluten), **malt** extract (gluten), salt, sunflower oil, vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron. Can contain traces of **milk, soya** and **nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

13) Fibra

Flocos de trigo integral com sêmea de trigo.

INGREDIENTES: **Trigo** integral (glúten) (63%), sêmea de **trigo** (glúten), açúcar, extrato de **malte** (glúten), sal, emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro. Pode conter vestígios de **leite e frutos de casca rija**. Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Whole-grain **wheat** (gluten) (63%), **wheat** middlings (gluten) sugar, **malt** extract (gluten), salt, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12). Can contain traces of **milk** and **nuts**. Keep in a cool, dry place and away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

13) Fibra (Fiber)

Whole-grain wheat flakes with wheat middlings.

14) Corn Flakes

Flocos de milho tostados

INGREDIENTES: Milho (90%), açúcar, sal, extrato de **malte** (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro, antioxidante (extrato rico em tocoferóis). Pode conter vestígios de **glúten e frutos de casca rija**. Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Corn (90%), sugar, salt, **malt** extract (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12), iron and antioxidant (tocopherol-rich extract). Can contain traces of **gluten** and **nuts**. Keep in a cool, dry place and away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

14) Corn Flakes

Toasted wheat flakes

Corn Flakes 1kg

Flocos de milho tostados

INGREDIENTES: Milho (90%), açúcar, sal, extrato de **malte** (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro, antioxidante (extrato rico em tocoferóis). Pode conter vestígios de **glúten e frutos de casca rija**. Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de abrir a embalagem, dobre o pacote para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Corn (90%), sugar, salt, **malt** extract (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12), iron and antioxidant (tocopherol-rich extract). Can contain traces of **gluten** and **nuts**. Keep in a cool, dry place and away from sunlight. After opening the packaging, fold the package to keep cereals crispy.

Corn Flakes 1kg

Toasted wheat flakes

15) Zero

Flocos de milho sem adição de açúcar

INGREDIENTES: Milho (97%), sal, extrato de **malte** (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), antioxidante (extrato rico em tocoferóis) e vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro. Pode conter vestígios de **glúten e frutos de casca rija**. Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Corn (97%), salt, **malt** extract (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), antioxidant (tocopherol-rich extract) and vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron. Can contain traces of **gluten** and **nuts**. Keep in a cool, dry place and away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

15) Zero

Sugar-free corn flakes

16) Blast'z

Cereais de chocolate recheados com chocolate (40%) e avelã (4%).

16) Blast'z

Chocolate cereals filled with chocolate (40%) and hazelnut (4%).

INGREDIENTES: Farinhas (arroz, **trigo** integral (glúten) (14%), **trigo** (glúten), **aveia** (glúten), recheio de chocolate e **avelã** (40%) (açúcar, óleo de girassol, cacau magro em pó, pasta de **avelã** (4%) pasta de cacau, emulsionante (lecitina de **soja**) e aroma), chocolate em pó (açúcar e cacau em pó), açúcar, **leite** em pó magro, óleo de girassol, sal, levedante (carbonato de cálcio), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) e ferro. Pode conter vestígios de **outros frutos de casca rija**. Conservar a embalagem em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

INGREDIENTS: Flours (Rice, whole **wheat** (gluten) (14%), **wheat** (gluten) and **oat** (gluten)) chocolate and **hazelnut** filling (40%) (sugar, sunflower oil, fat reduced cocoa powder, **hazelnut** paste (4%) cocoa paste, emulsifier (**soya** lecithin) and flavour), chocolate powder (sugar and cocoa powder), sugar, skimmed **milk** powder, sunflower oil, salt, raising agent (calcium carbonate), vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron. Can contain traces of **other nuts**. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, in order to keep cereals crispy.

17) +Linha

Cereais de arroz e trigo integral

INGREDIENTES: Cereais (arroz e **trigo** integral (glúten) (11%)) (72%), açúcar, **leite** em pó magro, **glúten de trigo**, extrato de **malte** (glúten), gérmen de **trigo** (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), sal, vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro. Pode conter vestígios de **frutos de casca rija e amendoim**. Conservar a embalagem em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto o pacote, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

17) +Linha (+Line)

Rice and whole-grain wheat cereals

INGREDIENTS: Cereals (rice and whole **wheat** (11%) (gluten)) (72%), sugar, skimmed milk powder, **wheat gluten**, malt extract (gluten), **wheat** germ (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), salt, , vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron. Can contain traces of **nuts and peanut**. Keep the package in a cool, dry place and away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, to keep cereals crispy.

+Linha 1kg

Cereais de arroz e trigo integral

INGREDIENTES: Cereais (arroz e **trigo** integral (glúten) (11%)) (72%), açúcar, **leite** em pó magro, **glúten de trigo**, extrato de **malte** (glúten), gérmen de **trigo** (glúten), emulsionante (mono e diglicerídeos de ácidos gordos), sal, vitaminas: tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12 e ferro. Pode conter vestígios de **frutos de casca rija e amendoim**. Conservar a embalagem em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberto o pacote, dobrar o pacote e fechar bem a caixa, para manter os cereais estaladiços.

+Linha 1kg (+Line)

Rice and whole-grain wheat cereals

INGREDIENTS: Cereals (rice and whole **wheat** (11%) (gluten)) (72%), sugar, skimmed **milk** powder, **wheat gluten**, malt extract (gluten), **wheat** germ (gluten), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), salt, vitamins (thiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (B3), pantothenic acid (B5), B6, biotin (B8), folic acid (B9), B12) and iron. Can contain traces of **nuts and peanut**. Keep the package in a cool, dry place and away from sunlight. Fold the package and close the box properly after opening, to keep cereals crispy.

18) Barras

Barra de pétalas de arroz e de trigo integral com arandos

INGREDIENTES: Pétalas de arroz e pétalas de **trigo** integral (glúten) (51%) (arroz, **trigo** integral (glúten), açúcar, proteína de **trigo** (glúten), **leite** em pó desnatado, sal, gérmen de **trigo** desengordurado (glúten), extrato de malte de **cevada** (glúten), xarope de glucose-frutose, arandos (9%) (arandos, açúcar, óleo de girassol), gordura de palma, estabilizador (sorbitol), caramelo (açúcar, água, regulador de acidez: hidróxido de sódio, aroma, emulsionante (ésteres de sacarose de ácidos gordos). Pode conter vestígios de **soja, sulfitos, amendoins e frutos de casca rija**. Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz.

18) Barras (Bars)

Bar of rice and whole-grain wheat petals with bilberries

INGREDIENTS: Rice petals and whole-grain **wheat** petals (gluten) 51% (rice, whole-grain **wheat** (gluten), sugar, **wheat** protein (gluten), dried skimmed **milk**, salt, defatted **wheat** germ (gluten), **barley** malt extract (gluten), glucose-fructose syrup, bilberries 9% (bilberries, sugar, sunflower oil), palm fat, stabiliser (sorbitols), caramel (sugar, water, acidity regulator: sodium hydroxide), flavouring, emulsifier (**sucrose esters of fatty acids**). Can contain traces of **soya, sulphites, peanuts and nuts**. Keep in a cool, dry place and away from sunlight.

| | |
|--|--|
| Barra formada com pétalas de arroz e de trigo integral com pepitas de chocolate | Bar composed of rice and whole-grain wheat petals with chocolate drops |
| INGREDIENTES: Pétalas de arroz e pétalas de trigo integral (glúten) (51%) (arroz, trigo integral (glúten), açúcar, proteína de trigo (glúten), leite em pó desnatado, sal, gérmen de trigo desengordurado (glúten), estrato de malte de cevada (glúten), xarope de glucose-frutose, chocolate preto (12%) (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro, emulsionante (lecitina de soja), aromatizante), gordura de palma, estabilizador (sorbitol), caramelo (açúcar, água, regulador de acidez: hidróxido de sódio), emulsionante (ésteres de sacarose de ácidos gordos). Pode conter vestígios de sulfitos , amendãos e frutos de casca rija . Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. | INGREDIENTS: Rice petals and whole-grain wheat petals (gluten) 51% (rice, whole-grain wheat (gluten), sugar, wheat protein (gluten), dried skimmed milk , salt, defatted wheat germ (gluten), barley malt extract (gluten), glucose-fructose syrup, dark chocolate 12% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, fat reduced cocoa, emulsifier, soya lecithin, flavouring), palm fat, stabiliser (sorbitols), caramel (sugar, water, acidity regulator: sodium hydroxide), emulsifier (sucrose esters of fatty acid). Can contain traces of sulphites , peanuts and nuts . Keep in a cool, dry place and away from sunlight. |
| Produzido em Portugal por: | |
| Após abertura da embalagem coloque as bolachas dentro de um recipiente inodoro, estanque e ao abrigo da luz | "sucrose esters of fatty acid" em vez de "sucrose fatty acid esters" de acordo com o Regulamento (EU) nº 231/2012 (versão EN) "trisodium phosphate" em vez de "tri-sodium phosphate" de acordo com o Regulamento (EU) nº 231/2012 (versão EN) |

| ES | FR |
|---|---|
| 1) Zero Chocolate | 1) Zero Chocolat |
| Copos de milho y copos de milho con chocolate negro sin azúcares añadidos. Contiene edulcorante. | Flocons de maïs et flocons de maïs au chocolat noir sans addition de sucres. Contient des édulcorants. |
| INGREDIENTES: Copos de milho (80%) [maíz (97%), sal, extracto de malta (gluten), emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12), hierro y antioxidante (extracto rico en tocoferoles)]. Crocantes de copos de milho con chocolate (20%) (cereales (63%) [maíz (97%), sal, extracto de malta (gluten), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12), hierro y antioxidante (extracto rico en tocoferoles), chocolate (pasta de cacao, edulcorante (maltitol), fibra, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja) y aroma) y agentes de recubrimiento (goma arábiga y goma laca)).Puede contener trazas de frutos de cáscara , cacahuètes , leche y gluten . Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes. | INGRÉDIENTS: Flocons de maïs (80%) [maïs (97%), sel, extrait de malt (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12), fer et antioxydant (extrait riche en tocophérols)]. Croustillants de flocons de maïs avec du chocolat (20%) (céréales (63%) [maïs (97%), sel, extrait de malt (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12), fer et antioxydant (extrait riche en tocophérols), chocolat (pâte de cacao, édulcorant (maltitol), fibre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja) et arôme) et agents d'enrobage (gomme d'acacia et shellac)). Peut contenir des traces de fruits à coque , cacahuète , lait et gluten . Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes. |
| 2) Cookiez | 2) Cookiez |
| Cereales de trigo y maíz con chocolate. | Céréales de blé et maïs au chocolat. |
| INGREDIENTES: Harinas de cereales (trigo (gluten) y maíz) (53%), azúcar, pepitas de chocolate (5%) (harina de trigo (gluten), azúcar, materia grasa de palma en polvo, cacao en polvo, aroma natural, sal, gasificante (carbonatos de sodio)), polidextrosa, almidón de maíz, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, cacao en polvo, aroma, sal, gasificantes (carbonatos de sodio y fosfatos de calcio), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de leche , soja y frutos de cáscara . Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes. | INGRÉDIENTS: Farines de céréales (blé (gluten) et maïs) (53%), sucre, pépites de chocolat (5%) (farine de blé (gluten), sucre, matière grasse de palme en poudre, cacao en poudre, arôme naturel, sel, poudre à lever (carbonate de sodium)), polydextrose, amidon de maïs, sirop de glucose - fructose, huile de tournesol, cacao en poudre, arôme, sel, poudre à lever (phosphate trisodique et carbonate de calcium), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de lait , soja et fruits à coque . Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes. |

4) Whoopz

Aros multicereales con miel.

INGREDIENTES: Harinas (**trigo integral** (gluten) (24%), maíz, arroz y **avena** (gluten)) (63%), azúcar, miel (4,5%), almidón de maíz, jarabe de glucosa y fructosa, sal, gasificante (carbonato de calcio), colorante (beta-caroteno y anato), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

4) Whoopz

Anneaux multi céréales au miel.

INGRÉDIENTS: Farines (**blé entier** (gluten) (24%), maïs, riz et **avoine** (gluten)) (63%), sucre, miel (4,5%), amidon de maïs, sirop de glucose-fructose, sel, poudre à lever (carbonate de calcium), colorant (bêta-carotène et annatto), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

5) Space Mix

Mezcla de cereales con maíz, trigo, avena y arroz con miel y chocolate.

INGREDIENTES: Estrellas: Harinas (maíz, **trigo** (glúten) y **avena** (gluten)) (70%), azúcar, miel (1,7%), sal, aceite de girasol, **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), gasificante (carbonato de calcio), colorante (beta-caroteno). Planetas: Harinas (**trigo integral** (gluten) (24%), **trigo** (glúten), maíz y arroz) (58%), chocolate en polvo (azúcar y cacao en polvo) (18,7%) azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, gasificantes (fosfato trisódico y carbonato de calcio), sal, aroma, **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos). Vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes

5) Space Mix

Mélange de céréales de blé, avoine et riz au miel et chocolat.

INGRÉDIENTS: Etoiles: Farines (maïs, **blé** (glúten) et **avoine** (gluten)) (70%), sucre, miel (1,7%), sel, huile de tournesol, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **poudre à lever** (carbonate de calcium), colorant (bêta-carotène). Planètes: Farines (**blé entier** (gluten), **blé** (gluten), maïs et riz) (58%), chocolat en poudre (sucre et cacao en poudre) (18,7%) sucre, sirop de glucose-fructose, huile de tournesol, poudre à lever (phosphate trisodique et carbonate de calcium), sel, arôme, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras). Vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

6) Chocomax Duo

Mezcla de pétalos de chocolate con pétalos cubiertos de chocolate blanco.

INGREDIENTES: Harina de **trigo** (gluten) (47%), azúcar, chocolate en polvo (azúcar e cacao en polvo) (22%), pétalos blancos (chocolate blanco (mín. 53%) (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, manteca concentrada, suero de **leche** en polvo, **emulgente** – lecitina de **soja** y aroma – vainilla), cereales (47%) (harina de **trigo** (gluten), harina de arroz, azúcar, sal) y agentes de recubrimiento (goma arábiga y goma laca), almidón de maíz, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, sal, gasificante (carbonato de calcio), aromas (vainilla y canela), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja, frutos de cáscara e cacahuètes**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

6) Chocomax Duo

Mélange de pétales de chocolat et pétales recouvertes au chocolat blanc.

INGRÉDIENTS: Farine de **blé** (gluten) (47%), sucre, chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre) (22%), pétales blanches (chocolat blanc (min. 53%) (sucre, beurre de cacao, **lait** en poudre, beurre concentré, sérum de **lait** en poudre, émulsifiant – lécithine de **soja** et arôme – vanille), céréales (47%) (farine de **blé** (gluten), farine de riz, sucre, sel) et agents d'enrobage (**gomme d'acacia et shellac**), amidon de maïs, sirop de glucose-fructose, huile de tournesol, sel, poudre à lever (carbonate de calcium), arômes (vanille et cannelle), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja, fruits à coque et cacahuètes**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

7) Chocomax

Cereales de trigo y chocolate.

INGREDIENTES: Harina de **trigo** (gluten) (49%), chocolate en polvo (azúcar y cacao en polvo) (22%), azúcar, almidón de maíz, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, sal, aromas (vainilla y canela), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

7) Chocomax

Céréales de blé et chocolat.

INGRÉDIENTS: Farine de **blé** (gluten) (49%), chocolat en poudre (sucre et cacao en poudre) (22%), sucre, amidon de maïs, sirop de glucose-fructose, huile de tournesol, sel, arômes (vanille et cannelle), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

Chocomax 1kg

Cereales de trigo y chocolate.

INGREDIENTES: Harina de **trigo** (gluten) (49%), chocolate en polvo (azúcar y cacao en polvo) (22%), azúcar, almidón de maíz, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, sal, aromas (vainilla y canela), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

Chocomax 1kg

Céréales de blé et chocolat.

INGRÉDIENTS: Farine de **blé** (gluten) (49%), chocolat en poudre (sucre et cacao en poudre) (22%), sucre, amidon de maïs, sirop de glucose-fructose, huile de tournesol, sel, arômes (vanille et cannelle), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

8) Chooks

Cereales de trigo, arroz y maíz con chocolate.

INGREDIENTES: Harinas (**trigo** integral (gluten) (24%), **trigo** (gluten) maíz y arroz) (58%), chocolate en polvo (azúcar y cacao en polvo) (19%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol, gasificantes (fosfato trisódico y carbonato de calcio), sal, aroma (vainilla), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

8) Chooks

Céréales de blé, riz et maïs au chocolat.

INGRÉDIENTS: Farines (**blé** complet (gluten) (24%), **blé** (gluten), maïs et riz) (58%), chocolat en poudre (sucre et cacao en poudre) (19%), sucre, sirop de glucose-fructose, huile de tournesol, poudre à lever (phosphate trisodique et carbonate de calcium), sel, arôme (vanille), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

9) Starz

Cereales de maíz, trigo y avena con miel.

INGREDIENTES: Harinas (maíz, **trigo** (gluten) y **avena** (gluten) (70%), azúcar, miel (1,7%), sal, aceite de girasol, **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), gasificante (carbonato de calcio), colorante (beta-caroteno), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

9) Starz

Céréales de maïs, blé et avoine au miel.

INGRÉDIENTS: Farines (maïs, **blé** (gluten) et **avoine** (gluten) (70%), sucre, miel (1,7%), sel, huile de tournesol, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), poudre à lever (carbonate de calcium), colorant (bêta-carotène), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

Starz 1kg

Cereales de maíz, trigo y avena con miel.

INGREDIENTES: Harinas (maíz, **trigo** (gluten) y **avena** (gluten) (70%), azúcar, miel (1,7%), sal, aceite de girasol, **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), gasificante (carbonato de calcio), colorante (beta-caroteno), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12, C y D) y hierro. Puede contener trazas de **leche, soja y frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete , para mantener los cereales crujientes.

Starz 1kg

Céréales de maïs, blé et avoine au miel.

INGRÉDIENTS: Farines (maïs, **blé** (gluten) et **avoine** (gluten) (70%), sucre, miel (1,7%), sel, huile de tournesol, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), poudre à lever (carbonate de calcium), colorant (bêta-carotène), vitamines thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12, C et D) et fer. Peut contenir des traces de **lait, soja et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage , afin de conserver les céréales croustillantes.

10)+Linha Chocolate (+Línea Chocolate)

Copos de arroz y trigo con chocolate negro

INGREDIENTES: Arroz (50%), copos de **trigo** (gluten) y chocolate negro (chocolate (mín. 58%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, **emulgente** (lecitina de **soja**) y aroma), cereales (42%) (cereales (**trigo** (gluten) y arroz) (79%), azúcar, extracto de **malta** (gluten), germen de **trigo** (gluten), emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos) sal, **leche** en polvo desnatada, **gluten de trigo**, vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12), hierro y agentes de recubrimiento (goma arábica y goma laca)) (18%), azúcar, **trigo** integral (gluten) (10%), extracto de **malta** (gluten), **leche** en polvo, gluten de **trigo**, germen de **trigo** (gluten) sal, **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos) vitaminas (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12) y hierro. Puede contener trazas de **cacahuets** y **frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

10) +Linha Chocolate (+Ligne Chocolat)

Flocons de riz et blé au chocolat noir

INGRÉDIENTS: Riz (50%), flocons de **blé** (gluten) et chocolat noir (chocolate (mín. 58%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**) et arômes), céréales (42%) (céréales (**blé** (gluten) et riz) (79%), sucre, extrait de **malt** (gluten), germe de **blé** (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras) sel, **lait** en poudre écrémé, **gluten de blé**, vitamines (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12), fer et agents d'enrobement (E414, E904) (18%), sucre, **blé** complet (gluten) (10%), extrait de **malt** (gluten), **lait** en poudre, gluten de **blé**, germe de **blé** (gluten) sel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras) vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces d'**arachides** et **fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

11) +Rico

Copos de trigo integral con crocantes de frutos secos, almendras y miel.

INGREDIENTES: Copos de **trigo** integral (gluten) (**trigo** integral (gluten) (81%), azúcar, sal, miel (0,3%), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), extracto de **malta** (gluten), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Crocantes (20%) (harina de **trigo** (gluten), harina de arroz, grasa de palma, extracto de **malta** (gluten), sal, azúcar y carbonato de calcio), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, copos de **trigo** (gluten), copos de **avena** (gluten) grasa de palma, **avellanas**, miel y **nueces**, **almendra** laminada: 10%. Puede contener trazas de **leche**, **cacahuets** y otros **frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

11) +Rico

Flocons de blé complet avec croustillants de fruits secs, amendes et miel.

INGRÉDIENTS: Flocons de **blé** complet (gluten) (**blé** complet (gluten) (81%), sucre, sel, miel (0,3%), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), extrait de **malt** (gluten), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Croustillants (20%) (farine de **blé** (gluten), farine de riz, graisse de palme, extrait de **malt** (gluten), sel, sucre et carbonate de calcium), sucre, sirop de glucose-fructose, flocons de **blé** (gluten), flocons d'**avoine** (gluten) graisse de palme, **noisettes**, miel et **noix**, **amandes** laminées: 10%. Peut contenir des traces de **lait**, **arachides** et autres **fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

12) Fibra Total

Salvado de trigo.

INGREDIENTES: Salvado de **trigo** (gluten) (68%), azúcar, harina de **trigo** (gluten), extracto de **malta** (gluten), sal, aceite de girasol, vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Puede contener trazas de **leche**, **soja** y **frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

12) Fibre Totale

Son de blé.

INGRÉDIENTS: Remoulage de **blé** (gluten) (68%), sucre, farine de **blé** (gluten), extrait de **malt** (gluten), sel, huile de tournesol, vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces de **lait**, **soja** et **fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

13) Fibra

Copos de trigo integral con semilla de trigo.

INGREDIENTES: **Trigo** integral (gluten) (63%), semilla de **trigo** (gluten) azúcar, extracto de **malta** (gluten), sal, **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Puede contener trazas de **leche** y **frutos de cáscara**. Conservar en local seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

13) Fibra (Fibre)

Flocons de blé complet au remoulage de blé.

INGRÉDIENTS: **Blé** complet (gluten) (63%), remoulage de **blé** (gluten) sucre, extrait de **malt** (gluten), sel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces de **lait** et **fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

14) Corn Flakes

Copos de maíz tostados

INGREDIENTES: Maíz (90%), azúcar, sal, extracto de **malta** (gluten), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro y antioxidante (extracto rico en tocoferoles). Puede contener trazas de **gluten** y **frutos de cáscara**. Conservar en local seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

Corn Flakes 1kg

Copos de maíz tostados

INGREDIENTES: Maíz (90%), azúcar, sal, extracto de **malta** (gluten), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro y antioxidante (extracto rico en tocoferoles). Puede contener trazas de **gluten** y **frutos de cáscara**. Conservar en local seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrir el envase, pliegue el paquete para mantener los cereales crujientes.

15) Zero

Copos de maíz sin azúcares añadidos

INGREDIENTES: Maíz (97%), sal, extracto de **malta** (gluten), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), antioxidante (extracto rico en tocoferoles) y vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Puede contener trazas de **gluten** y **frutos de cáscara**. Conservar en local seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

16) Blast'z

Cereales de chocolate rellenos de chocolate (40%) y avellana (4%).

INGREDIENTES: Farinhas (arroz, **trigo** integral (gluten) (14%), **trigo** (gluten), **avena** (gluten)), relleno de chocolate y avellana (40%) (azúcar, aceite de girasol, cacao desgrasado en polvo, pasta de avellana (4%) pasta de cacao, **emulgente** (lecitina de soja) y aroma), chocolate en polvo (azúcar y cacao en polvo), azúcar, **leche** en polvo desnatada, aceite de girasol, sal, gasificante (carbonato de calcio), vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Puede contener trazas de **otros frutos de cáscara**. Conservar el envase en lugar seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrirlo, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

14) Corn Flakes

Flocons de maïs grillés

INGRÉDIENTS: Maïs (90%), sucre, sel, extrait de **malt** (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer et antioxydant (extrait riche en tocophérols). Peut contenir des traces de **gluten** et **fruits à coque**. Conservar l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

Corn Flakes 1kg

Flocons de maïs grillés

INGRÉDIENTS: Maïs (90%), sucre, sel, extrait de **malt** (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer et antioxydant (extrait riche en tocophérols). Peut contenir des traces de **gluten** et **fruits à coque**. Conservar l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

15) Zero

Flocons de maïs sans addition de sucre

INGRÉDIENTS: Maïs (97%), sel, extrait de **malt** (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), antioxydant (extrait riche en tocophérols) et vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces de **gluten** et **fruits à coque**. Conservar l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

16) Blast'z

Céréales de chocolat fourrées au chocolat (40%) et aux noisettes (4%).

INGRÉDIENTS: Farines (**blé** entier (gluten) (14%), **blé** (gluten), **avoine** (gluten)), crème au chocolat et noisettes (40%) (sucre, huile du tournesol, cacao dégraissé en poudre, pâte de noisettes (4%) pâte de cacao, cacao en poudre), sucre, **lait** écrémé en poudre, huile de tournesol, sel, poudre à lever (carbonate de calcium), vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide pantothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces d'**autres fruits à coque**. Conservar l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

17) +Linha (+Línea)

Cereales de arroz y trigo integral

INGREDIENTES Cereales (arroz y **trigo** integral (gluten) (11%)) (79%), azúcar, **leche** en polvo desnatada, **gluten** de **trigo**, extracto de **malta** (gluten), germen de **trigo** (gluten), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal, vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Puede contener trazas de **frutos de cáscara y cacahuetes**. Conservar el envase en local seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrir el paquete, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

17) +Linha (+Ligne)

Céréales de riz et blé complet

INGRÉDIENTS: Céréales (riz et **blé** complet (gluten) (11%)) (72%), sucre, lait écrémé en poudre, gluten de blé, extrait de **malt** (gluten), germe de **blé** (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), sel, vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces de **fruits à coque et arachides**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

+ Linha 1kg (+Línea 1kg)

Cereales de arroz y trigo integral

INGREDIENTES: Cereales (arroz y **trigo** integral (gluten) (11%)) (79%), azúcar, **leche** en polvo desnatada, **gluten** de **trigo**, extracto de **malta** (gluten), germen de **trigo** (gluten), **emulgente** (mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal, vitaminas (tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), ácido pantoténico (B5), vitamina B6, biotina (B8), ácido fólico (B9), vitamina B12) y hierro. Puede contener trazas de **frutos de cáscara y cacahuetes**. Conservar el envase en local seco y fresco y resguardado de la luz. Después de abrir el paquete, plegar el paquete y cerrar bien la caja, para mantener los cereales crujientes.

+Linha 1kg (+Ligne 1kg)

Céréales de riz et blé complet

INGRÉDIENTS: Céréales (riz et **blé** complet (gluten) (11%)) (72%), sucre, lait écrémé en poudre, **gluten** de **blé**, extrait de **malt** (gluten), germe de **blé** (gluten), émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), sel, vitamines (thiamine (B1), riboflavine (B2), niacine (B3), acide panthothénique (B5), B6, biotine (B8), acide folique (B9), B12) et fer. Peut contenir des traces de **fruits à coque et arachides**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, plier l'emballage et fermer bien la boîte, afin de conserver les céréales croustillantes.

18) Barras

Barra de pétalos de arroz y de trigo integral con arándanos

INGREDIENTES: Pétalos de arroz y pétalos de **trigo** integral (gluten) 51% (arroz, **trigo** integral (gluten), azúcar, proteína de **trigo** (gluten), **leche** en polvo desnatada, sal, germen de **trigo** desengrasado (gluten), extracto de malta de **cebada** (gluten), jarabe de glucosa y fructosa, arándanos 9% (arándanos, azúcar, aceite de girasol), grasa de palma, estabilizador (sorbitoles), caramelo (azúcar, agua, regulador de la acidez: hidróxido de sodio), aromatizante, **emulgente** (ésteres de sacarosa de ácidos grasos). Puede contener trazas de **soja, sulfitos, cacahuetes y frutos de cáscara**. Conservar en local seco y fresco y resguardado de la luz.

18) Barres

Barre de pétales de riz et de blé complet aux myrtilles

INGRÉDIENTS: Pétales de riz et pétales de **blé** complet (gluten) 51% (riz, **blé** complet (gluten), sucre, protéine de **blé** (gluten), lait écrémé en poudre, sel, germe de **blé** dégraissé (gluten), extrait de malt **d'orge** (gluten), sirop de glucose-fructose, myrtilles 9% (myrtilles, sucre, huile de tournesol), graisse de palme, stabilisateurs (sorbitols), caramel (sucre, eau, **correcteur d'acidité**: hydroxyde de sodium), **arôme**, émulsifiant (esters de saccharose d'acides gras). Peut contenir des traces de **soja, sulfités, arachides et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière.

Barra formada con pétalos de arroz y de trigo integral con pepitas de chocolate

INGREDIENTES: Pétalos de arroz y pétalos de **trigo** integral (gluten) 51% (arroz, **trigo** integral (gluten), azúcar, proteína de **trigo** (gluten), **leche** en polvo desnatada, sal, germen de **trigo** desengrasado (gluten), extracto de malta de **cebada** (gluten), jarabe de glucosa y fructosa, chocolate negro 12% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desnatado, **emulgente**, lecitina de **soja**, aromatizante), grasa de palma, estabilizador (sorbitoles) caramelo (azúcar, agua, regulador de la acidez: hidróxido de sodio), **emulgente** (ésteres de sacarosa de ácidos grasos). Puede contener trazas de **sulfitos, cacahuetes y frutos de cáscara**. Conservar en local seco y fresco y resguardado de la luz.

Barre aux pétales de riz et de blé complet aux pépites de chocolat

INGRÉDIENTS: Pétales de riz et pétales de **blé** complet (gluten) 51% (riz, **blé** complet (gluten), sucre, protéine de **blé** (gluten), lait écrémé en poudre, sel, germe de **blé** dégraissé (gluten), extrait de malt **d'orge** (gluten), sirop de glucose-fructose, chocolat noir 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant, lécithine de **soja**, **arôme**), graisse de palme, stabilisateurs (sorbitols), caramel (sucre, eau, **correcteur d'acidité**: hydroxyde de sodium), émulsifiant (esters de saccharose d'acides gras). Peut contenir des traces de **sulfités, arachides et fruits à coque**. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière.

"emulgente" em vez de "emulsionante" de acordo com o Regulamento (EU) nº 1169/2011 (versão ES)

"poudre à lever" em vez de "levure" de acordo com o Regulamento (EU) nº 1169/2011 (versão FR)

"arôme" em vez de "substance aromatisante" de acordo com o Regulamento (EU) nº 1169/2011 (versão FR)

"correcteur d'acidité" em vez de "régulateur d'acidité" de acordo com o Regulamento (EU) nº 1169/2011 (versão FR)

Anexo VI – Validação da lista de ingredientes de várias farinhas para uso culinário, em Português, Inglês e Francês.

| PORTUGÊS (PT) | INGLÊS (EN) |
|---|---|
| Farinha preparada para Pão Caseiro | White Bread baking Mix Flour |
| Farinha composta de trigo para usos culinários | wheat flour for culinary uses |
| Ingredientes: Farinha de TRIGO (glúten), levedura desidratada, dextrose, sal, antiaglomerante: carbonato de cálcio, emulsionante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas. Pode conter vestígios de leite e sementes de sésamo . Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Mantenha a embalagem fechada após cada utilização | Ingredients: WHEAT flour (gluten), dehydrated levain, dextrose, salt, anti-caking agent: calcium carbonate, emulsifier: mono - and diacetyltartaric acid esters of mono - and diglycerides of fatty acids, flour treatment agent (ascorbic acid) and enzymes. Can contain traces of milk and sesame seeds . Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Keep the package closed after each use. |
| Farinha preparada para Pão de Mistura | Wheat and Rye Bread baking Mix Flour |
| Farinha composta de trigo e centeio para usos culinários | Composed wheat and rye flour for culinary uses |
| Ingredientes: Farinha de TRIGO (glúten) (68%), farinha de CENTEIO (glúten) (14%), levedura desidratada, dextrose, sal, extrato de malte de TRIGO e CEVADA (glúten), massa lêveda seca de CENTEIO (glúten) (CENTEIO moído (glúten) e fermentos (contém glúten)), antiaglomerante: carbonato de cálcio, emulsionante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas. Pode conter vestígios de leite e sementes de sésamo . Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Mantenha a embalagem fechada após cada utilização | Ingredients: WHEAT flour (gluten) (68%), RYE flour (gluten) (14%), dehydrated levain, dextrose, salt, WHEAT and BARLEY malt extract (gluten), RYE dried sourdough (gluten) (milling RYE (gluten) and ferments (with gluten)), anti-caking agent: calcium carbonate, emulsifier: mono - and diacetyltartaric acid esters of mono - and diglycerides of fatty acids, flour treatment agent (ascorbic acid) and enzymes. Can contain traces of milk and sesame seeds . Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Keep the package closed after each use. |
| Farinha preparada para Pão de Sementes | Multigrain Bread baking Mix Flour |
| Farinha composta multicereais para usos culinários | Composed multigrains flour for culinary uses |
| Ingredientes: Farinha de TRIGO (glúten), grãos de cereais descascados (15%) (SÉSAMO , trigo sarraceno, girassol, linhaça dourada e castanha), farinha integral de AVEIA (glúten), farinha de CENTEIO (glúten), farinha de trigo sarraceno, farinha de CEVADA (glúten), farinha de CEVADA torrada (glúten), farinha de ESPELTA (glúten), levedura desidratada, sal, antiaglomerante: carbonato de cálcio, emulsionante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas. Pode conter vestígios de leite . Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Mantenha a embalagem fechada após cada utilização | Ingredients: WHEAT flour (gluten), hulled grains (15%) (SESAME , buckwheat, sunflower, golden and brown flax), whole-grain OATS flour (gluten), RYE flour (gluten), buckwheat flour, BARLEY flour (gluten), roasted BARLEY flour (gluten), SPELT flour (gluten), dehydrated levain, salt, anti-caking agent: calcium carbonate, emulsifier: mono - and diacetyltartaric acid esters of mono - and diglycerides of fatty acids, flour treatment agent (ascorbic acid) and enzymes. Can contain traces of milk . Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Keep the package closed after each use. |
| Farinha preparada para Pão Integral | Whole Grain Bread baking Mix Flour |
| Farinha composta de trigo e centeio | Composed wheat and rye flour for culinary uses |

| | |
|---|---|
| <p>Ingredientes: Farinha de TRIGO (glúten), farinha integral de TRIGO (glúten) (38%), farinha integral de CENTEIO (glúten) (9%), levedura desidratada, sal, antiaglomerante: carbonato de cálcio, emulsionante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas. Pode conter vestígios de leite e sementes de sésamo. Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz. Mantenha a embalagem fechada após cada utilização</p> | <p>Ingredients: WHEAT flour (gluten), whole-grain WHEAT flour (gluten) (38%), whole-grain RYE flour (gluten) (9%), dehydrated levain, salt, anti-caking agent: calcium carbonate, emulsifier: mono - and diacetyl tartaric acid esters of mono - and diglycerides of fatty acids, flour treatment agent (ascorbic acid) and enzymes. Can contain traces of milk and sesame seeds. Keep the package in a cool, dry place away from sunlight. Keep the package closed after each use.</p> |
|---|---|

| FRANÇAIS (FR) |
|---|
| Farine préparée pour Pain Blanc |
| Farine de blé pour usages culinaires |
| Ingrédients: Farine de BLÉ (gluten), levain déshydraté, dextrose, sel, antiagglomérant: carbonate de calcium, émulsifiant: esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, agent de traitement de la farine (acide ascorbique) et enzymes. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Peut contenir des traces du lait et des graines de sésame . Tenir l'emballage bien fermé après chaque utilisation. |
| Farine préparée pour Pain du Mixture |
| Farine de blé et seigle pour usages culinaires |
| Ingrédients: Farine de BLÉ (gluten) (68%), SEIGLE farine (gluten) (14%), levain déshydraté, dextrose, sel, BLÉ et ORGE malt extrait (gluten), pâte levée déshydratée du SEIGLE (gluten) (SEIGLE moulu (gluten) et ferments (avec gluten)), antiagglomérant: carbonate de calcium, émulsifiant: esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, agent de traitement de la farine (acide ascorbique) et enzymes. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Peut contenir des traces du lait et des graines de sésame . Tenir l'emballage bien fermé après chaque utilisation. |
| Farine préparée pour Pain aux Graines |
| Farine multi-céréales pour usages culinaires |
| Ingrédients: Farine de BLÉ (gluten), grains des céréales mondés (15%) (SÉSAME , blé sarrasin, tournesol, lin doré et brun), farine d' AVOINE complète (gluten), farine de SEIGLE (gluten), farine de blé sarrasin, farine d' ORGE (gluten), farine d' ORGE torréfié (gluten), farine d' Épeautre (gluten), levain déshydraté, sel, antiagglomérant: carbonate de calcium, émulsifiant: esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, agent de traitement de la farine (acide ascorbique) et enzymes. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Peut contenir des traces du lait . Tenir l'emballage bien fermé après chaque utilisation. |
| Farine préparée pour Pain Complet |
| Farine de blé et seigle |

Ingrédients: Farine de **BLÉ** (gluten), farine de **BLÉ** complète (gluten) (38%), farine de **SEIGLE** complète (gluten) (9%), levain déshydraté, sel, antiagglomérant: carbonate de calcium, émulsifiant: esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, agent de traitement de la farine (acide ascorbique) et enzymes. Conserver l'emballage en lieu sec et frais à l'abri de la lumière. Peut contenir des traces du **lait** et des **graines de sésame**. Tenir l'emballage bien fermé après chaque utilisation.

Anexo VII – Validação da lista de ingredientes de várias bolachas, em Português e Inglês.

| PT | EN |
|--|---|
| Wafers de Morango | Strawberry Wafers |
| WAFERS COM RECHEIO SABOR A MORANGO (Recheio 65%). Ingredientes: Farinha de trigo (glúten), gordura vegetal hidrogenada (palma, coco), açúcar, dextrose, leite gordo em pó, emulsionante (lecitina de soja), levedante (bicarbonato de sódio), sal, aromas (morango, baunilha) e corante (betanina). Pode conter vestígios de ovos , frutos de casca rija e sulfitos . | WAFERS WITH A STRAWBERRY-FLAVOURED FILLING (Filling 65%). Ingredients: wheat flour (gluten), hydrogenated vegetable fat (palm, coconut), sugar, dextrose, whole milk powder, emulsifier (soya lecithin), raising agent (sodium hydrogen carbonate baking-soda), salt, flavourings (strawberry, vanilla) and colour colouring (betanin). Can contain traces of eggs , nuts and sulphites . |
| Wafers de Baunilha | Vanilla Wafers |
| WAFERS COM RECHEIO SABOR A BAUNILHA (Recheio 65%). Ingredientes: Farinha de trigo (glúten), gordura vegetal hidrogenada (palma, coco), açúcar, dextrose, leite gordo em pó, emulsionante (lecitina de soja), levedante (bicarbonato de sódio), sal e aroma de baunilha. Pode conter vestígios de ovos , frutos de casca rija e sulfitos . | WAFERS WITH A VANILLA-FLAVOURED FILLING (Filling 65%). Ingredients: wheat flour (gluten), hydrogenated vegetable fat (palm, coconut), sugar, dextrose, whole milk powder, emulsifier (soya lecithin), raising agent (sodium hydrogen carbonate baking-soda), salt and vanilla flavouring. Can contain traces of eggs , nuts and sulphites . |
| Chocolaranja | Chocolate Orange biscuits |
| Bolachas com pepitas de chocolate e sabor a laranja | Orange flavoured chocolate chip biscuit |
| Ingredientes: Farinha de trigo (glúten), pepitas de chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de soja)) (20%), gordura vegetal de palma, açúcar, soro de leite em pó, xarope de glucose-frutose, sal, levedante (bicarbonato de sódio), emulsionante (lecitina de soja) e aroma de laranja. Pode conter vestígios de ovos evo , amendoins amendoim e de frutos de casca rija . | Ingredients: wheat flour (gluten), chocolate chips (sugar, cocoa mass paste , cocoa butter, emulsifier (soya lecithin) (20%)), palm vegetable fat, sugar, whey powder, glucose-fructose syrup, salt, raising agent (sodium hydrogen carbonate baking-soda), emulsifier (soya lecithin) and orange flavouring. Can contain traces of eggs , peanuts and nuts . |

Anexo VIII – Validação da rotulagem de Trufas de chocolate negro com Vinho do Porto, em Português e Inglês.

Caixa XXXXX 9 trufas Annobon - Versão final de 13 Abril 2016

9 TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO COM VINHO DO PORTO / 9 DARK CHOCOLATE TRUFFLES WITH PORT WINE

INGREDIENTES: chocolate negro (70%) (contém 54,5% mín. sólidos de cacau no chocolate) [pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de **soja**), aroma natural de baunilha]; **natas**; estabilizador (sorbitol (E420)); vinho do Porto (4,5%); açúcar invertido; xarope de ¹**glicose**; matéria gorda **láctea** (manteiga), e aguardente (1,5%). **Pode conter leite e vestígios de frutos de casca rija.**

*INGREDIENTS: dark chocolate (70%) (chocolate contains min cocoa solids 54,5%) [cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (**soya** lecithin), natural vanilla flavouring]; **uht cream**; stabilizer (sorbitol (E420)); Port wine (4,5%); inverted sugar; glucose syrup; **milk** fat (butter), and brandy (1,5%). **Can² contain milk and traces of nuts³.***

Conservar em local fresco, seco (14^o-18^oC) e afastado de odores fortes.

Keep ⁴in a cool, dry place (57^o-65^oF) away from strong odours.

Peso líquido aproximado / Net weight: 100g / 3,5 oz

¹ “glicose” em vez de “glucose”, de acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011 (PT).

² Sugestão: substituir “may” por “can”.

³ De acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011 (EN), “frutos de casca rija” vêm apenas como “nuts”.

⁴ Sugestão: substituir “store” por “keep”.

Consumir de preferência antes do fim de / Best before:

Lote / Lot:

(Espaço para carimbo : 5 cm x 3 cm)

Produzido em Portugal / Product of Portugal

Handmade chocolate

Falta a informação referente ao endereço da empresa responsável pela informação sobre o género alimentício em questão⁵.

Código de barras

Símbolo de ponto verde e de embalagem alimentar

(QUADRO)

⁵ Falta a informação referente ao endereço da empresa responsável pela distribuição do produto, de acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011 (PT).

DECLARAÇÃO⁶ NUTICIONAL / NUTRITION DECLARATION

| | 100g | por unid./ per unit |
|-------------------------------------|------------------|------------------------|
| energia energy | 2194 KJ/526 Kcal | 241 KJ/58 Kcal |
| lípidos fat | 32g | 3,5g |
| dos quais of which | | |
| - saturados saturates | 20g | 2,2g |
| hidratos de carbono carbohydrate | 53g | 5,8g |
| dos quais of which | | |
| - açúcares sugars | 29g | 3,1g |
| proteínas protein | 5,3g | 0,6g |
| sal salt | 0,58g | 0,06g |

7

3,2 gramas de açúcares em vez de 3,1g.

⁶ “Declaração/Declaration” em vez de “Informação/Information”, de acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011 (PT e EN).

⁷ No cálculo das gramas de açúcares correspondentes aos 11 gramas de produto: $(29 \times 11) / 100 = 3,19g \sim 3,2g$ e não 3,1g.

Anexo IX – Rotulagem de café torrado em grão e cápsulas de café para comercialização na República Checa.



CAFÉ TORRADO GRÃO KG

- *Diamond* (XXXXX DIAMOND GR kg) - **1Kg**
- Café torrado em grão/*Pražená zrnková káva*
- Café em grão indicado para moagem/*Zrnková káva určená k mletí*
- Quantidade Líquida: 1 kg/*Čistá hmotnost: 1 kg*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote: /*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ *XXXXX*
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CAFÉ TORRADO GRÃO KG

▪ *Platinum* (XXXXX PLATINUM GR Kg) - **1Kg**

- Café torrado em grão/*Pražená zrnková káva*
- Café em grão indicado para moagem/*Zrnková káva určená k mletí*
- Quantidade Líquida: 1 kg/*Čistá hmotnost: 1 kg*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ *XXXXX*
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CAFÉ TORRADO GRÃO KG

▪ *Gold* (XXXXX GOLD GR Kg) - **1Kg**

- Café torrado em grão/*Pražená zrnková káva*
- Café em grão indicado para moagem/*Zrnková káva určená k mletí*
- Quantidade Líquida: 1 kg/*Čistá hmotnost: 1 kg*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ *XXXXX*
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CAFÉ TORRADO GRÃO KG

- *Gran Espresso* (XXXXX GRAN ESPRESSO GR Kg) - **1Kg**
- Café torrado em grão/*Pražená zrnková káva*
- Café em grão indicado para moagem/*Zrnková káva určená k mletí*
- Quantidade Líquida: 1 kg/*Čistá hmotnost: 1 kg*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote: *Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CÁPSULAS DE CAFÉ TORRADO MOÍDO DESCAFEINADO

- *XXXXX Q deQafeinatus* (XXXXX Q DEQAFEINATUS CÁPSULAS) - **55 gr (10 capsulas)**
- Café Torrado Moído Descafeinado em Cápsula/*Pražená mletá káva bez kofeinu v kapslích*
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/*Kapsle pro kávovary XXXXX Q*
- 10 unidades (10 x 5,5 g)/*10 kusů (10 x 5,5 g)*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote: *Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CÁPSULAS DE CAFÉ TORRADO MOÍDO

- *Qharacter* (XXXXX Q QHARACTER CÁP.10 UN) - 55 gr (10 capsulas)
- Café Torrado Moido em Cápsula/*Pražená mletá káva v kapslích*
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/*Kapsle pro kávovary XXXXX Q*
- 10 unidades (10 x 5,5 g)/*10 kusů (10 x 5,5 g)*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ *XXXXX*
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CÁPSULAS DE CAFÉ TORRADO MOÍDO

- *Aqtivus* (XXXXX Q AQTIVUS CÁP.10 UN) - 55 gr (10 capsulas)
- Café Torrado Moido em Cápsula/*Pražená mletá káva v kapslích*
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/*Kapsle pro kávovary XXXXX Q*
- 10 unidades (10 x 5,5 g)/*10 kusů (10 x 5,5 g)*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ *XXXXX*
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CÁPSULAS DE CAFÉ TORRADO MOÍDO

▪ *Deliquatus* (XXXXX Q DELIQATUS CÁP.10 UN)- 55 gr (10 capsulas)

- Café Torrado Moído em Cápsula/*Pražená mletá káva v kapslích*
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/*Kapsle pro kávovary XXXXX Q*
- 10 unidades (10 x 5,5 g)/*10 kusů (10 x 5,5 g)*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CÁPSULAS DE CAFÉ TORRADO MOÍDO

▪ *Qonvivium* (XXXXX Q QONVIVIVUM CÁP.10 UN) - 55 gr (10 capsulas)

- Café Torrado Moído em Cápsula/*Pražená mletá káva v kapslích*
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/*Kapsle pro kávovary XXXXX Q*
- 10 unidades (10 x 5,5 g)/*10 kusů (10 x 5,5 g)*
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/*Minimální trvanlivost do: / Šarže:*
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./*Uchovávejte v chladu a suchu.*
- Embalado em atmosfera protetora./*Baleno v ochranné atmosféře.*



CÁPSULAS COM MISTURA DE CAFÉ TORRADO MOÍDO COM EXTRATO DE GINSENG E GUARANÁ

▪ XXXXX Q- Double (XXXXX Q DOUBLE CX 10 UN) - 55 gr (10 cápsulas)

- Cápsulas com mistura de Café Torrado Moído com Extrato de Ginseng e Guaraná em Cápsula/Kapsle obsahující směs pražené mleté kávy a výtažky z ženšenu a guarany
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/Kapsle pro kávovary XXXXX Q
- 10 unidades (10 x 5,5 g)/10 kusů (10 x 5,5 g)
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/Minimální trvanlivost do: / Sarže:
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./Uchovávejte v chladu a suchu.
- Embalado em atmosfera protetora./Baleno v ochranné atmosféře.
- Lista de Ingredientes/Složení: Café torrado moído/Pražená mletá káva (%), extrato de ginseng/výtažky z ženšenu (%), extrato de guaraná/ výtažky z guarany (%).

| Declaração Nutricional/Nutriční hodnoty | Por 100g/na 100 g | Por 5,5g/na 5,5g |
|---|-------------------|------------------|
| Energia/Energetická hodnota | | |
| Lípidos/Tuky | | |
| dos quais ácidos gordos saturados/z toho nasycené mastné kyseliny | | |
| Hidratos de Carbono/Sacharidy | | |
| dos quais açúcares/z toho cukry | | |
| Proteínas/Bílkoviny | | |
| Sal/Sůl | | |



▪ KIT HORECA XXXXX Q- QHARACTER (Caixa 100 cápsulas + 100 sticks açúcar) - 1050 gr (550 gr - 100 cápsulas + 500 gr - 100 sticks açúcar)

- Kit Horeca com 100 cápsulas de Café Torrado Moído e 100 sticks de açúcar/Sada Horeca (100 kávových kapslí a 100 balení cukru ve tvaru ruliček)
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/Kapsle pro kávovary XXXXX Q
- 100 unidades + 100 unidades (550 g + 500 g) 1050 g /100 kusů + 100 kusů (550 g + 500 g) 1050 g
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/Minimální trvanlivost do: / Sarže:
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./Uchovávejte v chladu a suchu.



- KIT HORECA XXXXX Q- AQTIVUS (Caixa 100 cápsulas + 100 sticks açúcar) - 1050 gr (550 gr - 100 cápsulas + 500 gr - 100 sticks açúcar)
- Kit Horeca com 100 cápsulas de Café Torrado Moído e 100 sticks de açúcar/Sada Horeca (100 kávových kapslí a 100 balení cukru ve tvaru ruliček)
- Cápsulas compatíveis com as máquinas de café XXXXX Q/Kapsle pro kávovary XXXXX Q
- 100 unidades + 100 unidades (550 g + 500 g) 1050 g /100 kusů + 100 kusů (550 g + 500 g) 1050 g
- Consumir de preferência antes do fim de : / Lote:/Minimální trvanlivost do: / Sarže:
- Fabricado por: XXXXX/ XXXXX
- Conservar em local fresco e seco./Uchovávejte v chladu a suchu.



Anexo X – Rotulagem de cápsulas de café com canela para comercialização no Brasil, Canadá e Estados Unidos da América.

Rotulagem de cápsulas de café torrado moído e canela moída

- BRASIL
- USA
- CANADÁ

Brasil

Café torrado moído e canela moída em cápsulas

Ingredientes: café torrado moído (93%) e canela moída (0,7%)

10 unidades (5,5g x 10) 55g

Fabricado em: XXXXX, Portugal

Lote: Lxxxxxxx

Consumir antes de:

Conservar em local fresco e seco. Embalado em atmosfera protetora.

Informação Nutricional (slide seguinte):

Fonte:

Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Brasil

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (Porção, g ou ml) | | |
|--|-----------|----------------|
| Quantidade por porção | | % VD (*) |
| | Kcal = kJ | |
| Valor energético | | |
| Carboidratos | g | |
| Proteínas | g | |
| Gorduras totais | g | |
| Gorduras saturadas | g | |
| Gorduras trans | g | (Não declarar) |
| Fibra alimentar | g | |
| Sódio | mg | |

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Fonte:

Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Canadá

INFORMAÇÃO A CONSTAR NO PAINEL DE EXIBIÇÃO PRINCIPAL:

Roasted ground coffee with roasted cinnamon in capsules

10 capsules (5,5 g x 10) 55g

NET QUANTITY:

- 1) minimum type size: 3,2 mm
- 2) Bold type
- 3) Indicação em unidades métricas canadianas é opcional

Fonte:

Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870

Canadá

Imported for: XXXXX, Portugal
Store in a cool and dry place. Packed in a controlled environment.
Best before: year/month/day
Ingredients: roasted ground coffee (93%) and roasted cinnamon (0,7%)

- Nutrition Facts table (NFT) – Linear format**, deve cumprir os seguintes requisitos ilustrados no exemplo em baixo:
- 1) **Bold Type:** Nutrition Facts, Subheadings (Amount, %Daily Value), Calories, Fat, Cholesterol, Sodium, Potassium, Carbohydrate, Protein.
 - 2) **Nutrition Facts (Title)** – 10 pts
 - 3) **Calories & Bolded Nutrients** – 7 pts
 - 4) **Leading – between lines of type** – 8
 - 5) **Font Width** – Normal
 - 6) The **background colour** in the NFT should be white or neutral, with a maximum 5 % tint.

Fonte:
Food and Drug Regulations C.R.C., c. 870

Nutrition Facts per 1 capsule (5.5 g) Calories, Fat g (%), Saturated Fat g = Trans Fat g (%), Cholesterol mg, Sodium mg (%), Carbohydrate g (%), Fibre g (%), Sugars g, Protein g, Vit A (%), Vit C (%), Calcium (%), Iron (%).
% = % Daily Value

USA

INFORMAÇÃO A CONSTAR NO PAINEL DE EXIBIÇÃO PRINCIPAL:

Roasted ground coffee with roasted cinnamon in capsules
10 capsules (5,5 g x 10) 55g (1,9 oz)

- NET QUANTITY:**
- 1) minimum type size: 3,2 mm
 - 2) placed as a distinct item in the bottom 30 percent of the principal display panel, in lines generally parallel with the base of the container.
 - 3) Food labels printed must show the net contents in both metric (grams, kilograms, milliliters, liters) and U.S. Customary System (ounces, pounds, fluid ounces) terms.

Fonte:
(CFR): Title 21 - Food and Drugs - Part 101- Food Labeling

USA

Ingredients: roasted ground coffee (93%) and roasted cinnamon (0,7%)
Manufactured for: XXXXX, Portugal
Store in a cool and dry place. Packed in a controlled environment.
Best before: year/month/day

Fonte:
(CFR): Title 21 - Food and Drugs - Part 101- Food Labeling

USA

À semelhança do Canadá, nos EUA também é permitido uma tabela nutricional em formato linear para casos de embalagens de tamanho reduzido (exemplo em baixo).

Os critérios em relação à formatação são os seguintes:

1) “Bolding is required only for 'Nutritional Facts'. Bolding is voluntary for nutrient names, calories, total fat, cholesterol, sodium, total carbohydrates, and protein”.

| | |
|--|---|
| Nutrition Facts | Servings: 12, Serv. size: 1 mint (2g), |
| Amount per serving: Calories 5 , Total Fat 0g (0% DV), Sat. Fat 0g (0% DV), <i>Trans Fat</i> 0g, Cholest. 0mg (0% DV), Sodium 0mg (0% DV), Total Carb. 2g (1% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 2g (Incl. 2g Added Sugars, 4% DV), Protein 0g, Vit. D (0% DV), Calcium (0% DV), Iron (0% DV), Potas. (5% DV). | |

Fonte:
(CFR): Title 21 - Food and Drugs - Part 101- Food Labeling

Anexo XI – Rotulagem de Geleia de café para comercialização em Portugal.

Rotulagem de Geleia de Café XXXXXX

ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR EM PORTUGAL.

BIOCONNECTION, LDA. 2016

1

Geleia de café

- **Denominação do género alimentício:** “Geleia de café”
- **Lista de ingredientes:** sumo de maçã, açúcar, biomassa de banana verde, café liofilizado (3%), gelificante (pectinas) e regulador de acidez (ácido cítrico).
- **Quantidade líquida:** 230 g
- **Data de durabilidade mínima e identificação do lote:** “Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano), se o produto tiver durabilidade entre 3 a 18 meses; caso possua durabilidade superior a 18 meses é suficiente a indicação apenas do ano.
- **Lote:** LXXXX
- **Condições especiais de conservação e /ou utilização:** aconselha-se a colocação do seguinte: “Conservar em local fresco e seco. Depois de aberto, deve conservar-se no frigorífico”
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Falta a informação referente ao endereço da empresa do setor alimentar responsável pela distribuição do género alimentício em questão.

BIOCONNECTION, LDA. 2016

2

Geleia de café

- **Teor de frutos:** “Preparado com 3 g de café por 100 g de produto”

- **Deve constar no rótulo a seguinte informação:** “Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas. (_mg de cafeína/100 g de produto)”.

Outros comentários:

- 1) Aconselha-se a colocação da sinalética referente à reciclagem do vidro (em baixo) utilizado como embalagem deste produto, junto ao símbolo já presente de “embalagem reciclável”, de forma a facilitar ao máximo a separação domésticas dos resíduos.



Geleia de café

Outros comentários:

2) Aconselha-se a substituição da designação “Ingredientes orgânicos (99%)” por “Ingredientes biológicos (99%)”.

3) A menção “Não contém glúten” deve ser retirada, visto que o café pode conter vestígios de glúten. E essa indicação deve ser referida no rótulo sob a forma de “Pode conter vestígios de glúten”.

Geleia de café

▪ Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

| Declaração Nutricional | | | |
|------------------------|-------------------------------------|--------------------|--------|
| | Por porção: 20 g (1 colher de sopa) | Por 100 g | % DR * |
| Valor energético: | 54 kcal = 229 kJ | 270 kcal = 1145 kJ | 3% |
| Lípidos: | 0 g | 0 g | 0% |
| - dos quais saturados: | 0 g | 0 g | 0% |
| Hidratos de Carbono: | 13 g | 65 g | 5% |
| - dos quais açúcares | ? | ? | ? |
| Proteínas: | 0 g | 0 g | 0% |
| Sal: | 0 g | 0 g | 0% |

* (DR) – Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Legislação aplicada



COMUNITÁRIA

Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios

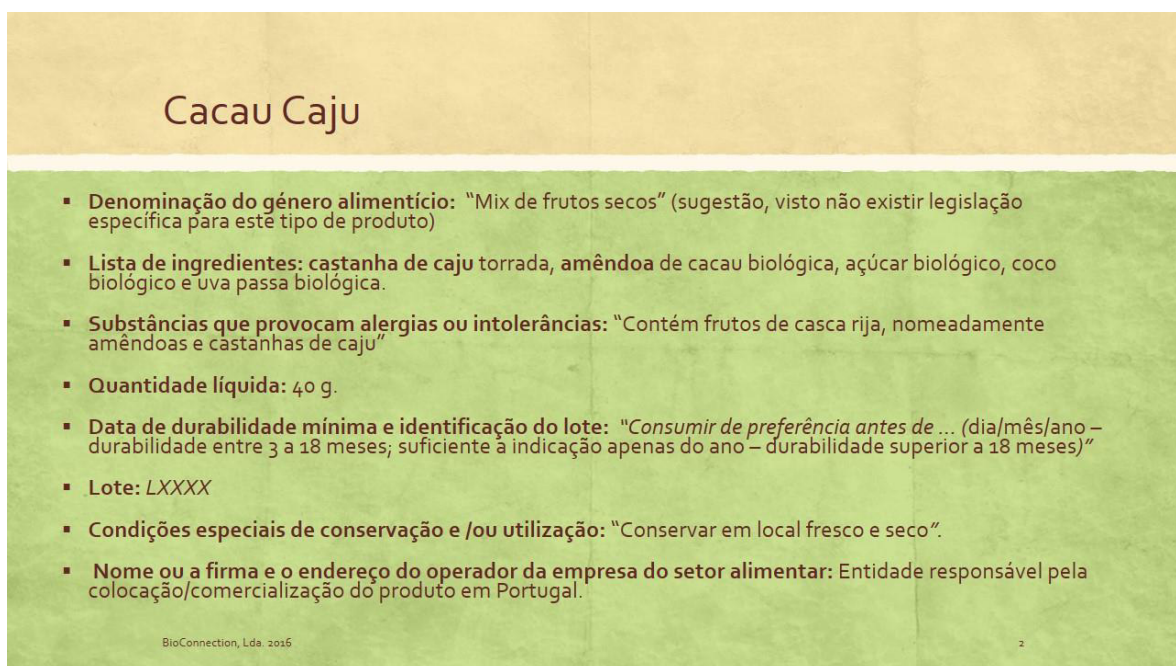
Regulamento (CE) Nº 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos



NACIONAL

Decreto-Lei nº 230/2003 de 27 de Setembro de 2003, aplicado aos doces e geleias de frutos, às citrinadas e ao creme de castanha destinados à alimentação humana.

Anexo XII – Rotulagem de *Snacks* variados para comercialização em Portugal.



Cacau Caju

Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

| Declaração Nutricional | Por 100 g de produto | Por porção (40 g) | % DR* |
|------------------------|----------------------|-------------------|-------|
| Valor energético : | 2353 kJ= 560 kcal | 941 kJ =224 kcal | 11% |
| Lípidos: | 45 g | 18 g | 26% |
| dos quais saturados | 16 g | 6,4 g | 32% |
| Hidratos de Carbono: | 30 g | 12 g | 5% |
| dos quais açúcares | ? | ? | ? |
| Proteínas: | 10 g | 4 g | 8% |
| Sal: | 13 mg | 5 mg | 1% |

* (DR) – Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

BioConnection, Lda. 2016

3

Chips Refrescantes

- **Denominação do género alimentício:** "Snack de Coco e Abacaxi desidratado" (sugestão, visto não existir legislação específica para este tipo de produto)
- **Lista de ingredientes:** coco biológico (_%) e abacaxi desidratado (_%).
- **Substâncias que provocam alergias ou intolerâncias:** Ver se as linhas de produção deste produto se cruzam em algum momento com as do produto "Cacau Caju". Se sim, aconselhado indicar "Pode conter vestígios de frutos de casca rija".
- **Quantidade líquida:** 40 g.
- **Data de durabilidade mínima e identificação do lote:** "Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano – durabilidade entre 3 a 18 meses; suficiente à indicação apenas do ano – durabilidade superior a 18 meses)"
- **Lote:** LXXXX
- **Condições especiais de conservação e /ou utilização:** "Conservar em local fresco e seco".
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Entidade responsável pela colocação/comercialização do produto em Portugal.

BioConnection, Lda. 2016

4

Chips Refrescantes

Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

| Declaração Nutricional | Por 100 g de produto | Por porção (40 g) | % DR* |
|------------------------|----------------------|-------------------|-------|
| Valor energético : | 1428 kJ= 340 kcal | 571 kJ = 136 kcal | 7% |
| Lípidos: | 14 g | 5,6 g | 8% |
| dos quais saturados | 10 g | 4 g | 20% |
| Hidratos de Carbono: | 55 g | 22 g | 9% |
| dos quais açúcares | ? | ? | ? |
| Proteínas: | 1,5 g | 0,6 g | 1% |
| Sal: | 16,3 mg | 6,5 mg | 1% |

* (DR) – Dose de Referência para um adulto médio (84,00 kJ/2000 kcal)

BioConnection, Lda. 2016

5

Top Nachos Original

- **Denominação do género alimentício:** “Snack de milho biológico” (sugestão, visto não existir legislação específica para este tipo de produto)
- **Lista de ingredientes:** milho biológico (_%), óleo vegetal de palma e sal marinho.
- **Substâncias que provocam alergias ou intolerâncias:** “*Pode conter vestígios de Glúten*” (É desta forma aconselhado, neste produto, retirar o símbolo “Sem glúten” presente imediatamente após a descrição do produto).
- **Quantidade líquida:** 35 g.
- **Data de durabilidade mínima e identificação do lote:** “*Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano – durabilidade entre 3 a 18 meses; suficiente à indicação apenas do ano – durabilidade superior a 18 meses)*”
- **Lote:** LXXXX
- **Condições especiais de conservação e /ou utilização:** “Conservar em local fresco e seco”.
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Entidade responsável pela colocação/comercialização do produto em Portugal.

BioConnection, Lda. 2016

6

Top Nachos Original

▪ Declaração nutricional:

| Declaração Nutricional | Por 100 g de produto | Por porção (35 g) | % DR |
|------------------------|----------------------|-------------------|------|
| Valor energético : | 1417 kJ= 337 kcal | 496 kJ = 118 kcal | 6% |
| Lípidos: | 7,1 g | 2,5 g | 4% |
| dos quais saturados | 1,1 g | 0,4 g | 2% |
| Hidratos de Carbono: | 68,6 g | 24 g | % |
| dos quais açúcares | ? | ? | ? |
| Proteínas: | 6 g | 2,1 g | 4% |
| Sal: | 192,9 mg | 67,5 mg | 1% |

BioConnection, Lda. 2016

7

Top Nachos *Lemmon Pepper*

- **Denominação do género alimentício:** "Snack de milho biológico com aroma de limão e pimenta preta" (sugestão, visto não existir legislação específica para este tipo de produto)
- **Lista de ingredientes:** milho biológico (_ %), sal marinho, óleo vegetal de palma, pimenta preta (_ %), alho, cebola, corante: curcumina (E 100), regulador da acidez: ácido cítrico (E 330), e aroma natural de Limão (_ %).
- **Substâncias que provocam alergias ou intolerâncias:** "Pode conter vestígios de Glúten" (É desta forma aconselhado, neste produto, retirar o símbolo "Sem glúten" presente imediatamente após a descrição do produto).
- **Quantidade líquida:** 35 g.
- **Data de durabilidade mínima e identificação do lote:** "Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano – durabilidade entre 3 a 18 meses; suficiente à indicação apenas do ano – durabilidade superior a 18 meses)"
- **Lote:** LXXXX
- **Condições especiais de conservação e /ou utilização:** "Conservar em local fresco e seco".
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Entidade responsável pela colocação/comercialização do produto em Portugal.

BioConnection, Lda. 2016

8

Top Nachos *Lemmon Pepper*

▪ Declaração nutricional:

| Declaração Nutricional | Por 100 g de produto | Por porção (35 g) | % DR |
|------------------------|----------------------|-------------------|------|
| Valor energético : | 1380 kJ= 329 kcal | 483 kJ = 115 kcal | 6% |
| Lípidos: | 6,9 g | 2,4 g | 3% |
| dos quais saturados | 0,9 g | 0,3 g | 2% |
| Hidratos de Carbono: | 68,6 g | 24 g | 9% |
| dos quais açúcares | ? | ? | ? |
| Proteínas: | 5,7 g | 2,0 g | 4% |
| Sal: | 835,7 mg | 292,5 mg | 5% |

BioConnection, Lda. 2016

9

Observações gerais

- O símbolo "**Fonte de Fibras**" encontra-se adequado, de acordo com o *Reg. (CE) nº 1924/2006*, visto que esta alegação nutricional só é permitida na rotulagem de géneros alimentícios se estes possuírem no mínimo 3 gramas de fibra por 100 gramas de produto. Requisito este que se verifica nos quatro produtos.
- O símbolo "**Sem glúten**" deve ser retirado dos produtos "Top Nachos Original" e "Top Nachos Lemmon Papper", visto que estes podem conter vestígios de glúten na sua composição, devido à presença de milho.
- O símbolo "**Vegan**" deve ser retirado visto que apresenta uma alegação não mencionada no *Reg. (CE) nº 1924/2006*.
- O símbolo "**Simplesmente Assados**" deve ser retirado visto que apresenta uma alegação não mencionada no *Reg. (CE) nº 1924/2006*.
- O símbolo "**Somente Frutas**" deve ser retirado visto que apresenta uma alegação não mencionada no *Reg. (CE) nº 1924/2006*.

BioConnection, Lda. 2016

10

Observações gerais



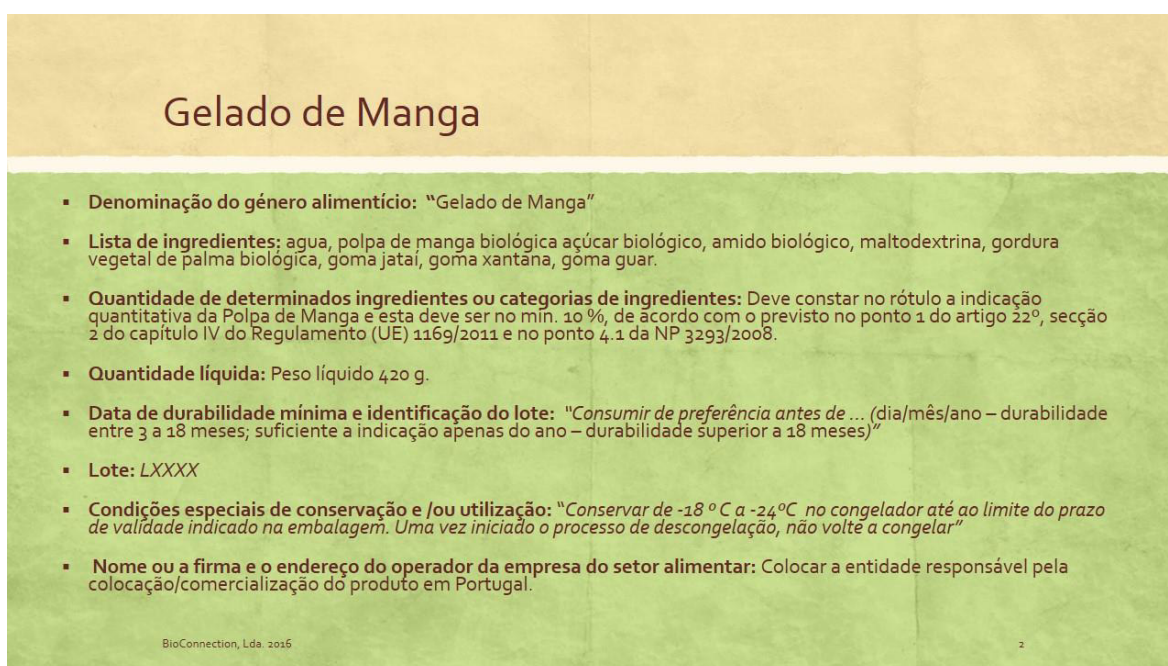
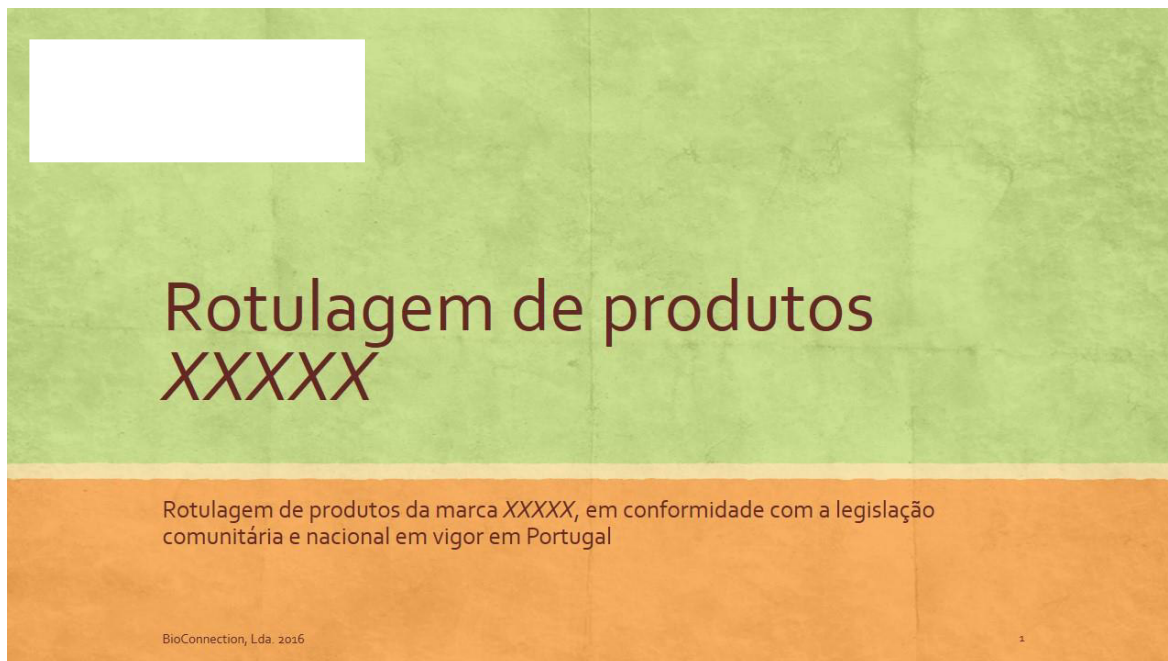
- Poderá ser do interesse da XXXXX, a introdução do logotipo de produção biológica Europeu, apresentado no canto superior direito.
- Para ser possível introduzir este logotipo, é necessário seguir uma série de procedimentos presentes no site da Comissão Europeia.
- O seguinte link remete ao endereço Web do site da Comissão Europeia onde é possível obter mais pormenores acerca dos requisitos para a utilização deste logotipo:

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_pt.htm

Legislação aplicada

- **Regulamento (UE) N° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011**, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) N° 834/2007 do Conselho de 28 de Junho de 2007**, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos
- **Regulamento (CE) N° 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de Dezembro de 2006**, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos
- **Regulamento (CE) N° 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008**, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios

Anexo XIV – Rotulagem de Gelados, Pão de queijo com recheio de goiabada e Polpa de maracujá biológicos.



Gelado de Manga

▪ Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

Declaração Nutricional (por 100 g)

| | |
|----------------------|----------------|
| Valor energético : | 420 kJ=100Kcal |
| Lípidos: | 0,34 g |
| dos quais saturados | 0 g |
| Hidratos de Carbono: | 17 g |
| dos quais açúcares | ? |
| Proteínas: | 0 g |
| Sal: | 1,9 mg |

BioConnection, Lda. 2015

3

Gelado de Chocolate

- **Denominação do género alimentício:** "Gelado de Chocolate"
- **Lista de ingredientes:** cacau em pó biológico, água, açúcar biológico, manteiga de cacau biológica, amido biológico, maltodextrina, lecitina de soja biológica, goma jataí, goma xantana e goma guar.
- **Lista de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias:** "Contém produtos à base de soja".
- **Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes:** Deve constar no rótulo a indicação quantitativa do Cacau em pó, de acordo com o previsto no ponto 1 do artigo 22º, secção 2 do capítulo IV do Regulamento (UE) 1169/2011.
- **Quantidade líquida:** Peso líquido 420 g. Conteúdo 490 ml
- **Data de durabilidade mínima e identificação do lote:** "Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano – durabilidade entre 3 a 18 meses; suficiente a indicação apenas do ano – durabilidade superior a 18 meses)"
- **Condições especiais de conservação e /ou utilização:** "Conservar de -18 ° C a -24°C no congelador até ao limite do prazo de validade indicado na embalagem. Uma vez iniciado o processo de descongelação, não volte a congelar"
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Colocar a entidade responsável pela colocação/comercialização do produto em Portugal.

BioConnection, Lda. 2015

4

Gelado de Chocolate

Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

Declaração Nutricional (por 100 g)

| | |
|----------------------|----------------|
| Valor energético : | 420 kJ=100Kcal |
| Lípidos: | 3,4 g |
| dos quais saturados | 2 g |
| Hidratos de Carbono: | 17 g |
| dos quais açúcares | ? |
| Proteínas: | 1 g |
| Sal: | 1 mg |

BioConnection, Lda. 2016

5

Pão de Queijo com recheio de Goiabada

- **Denominação do género alimentício:** "Pão de queijo com recheio de goiabada"
- **Lista de ingredientes:** fécula de mandioca biológica, água, ovo biológico, **queijo** parmesão, **queijo** minas padrão biológico, gordura vegetal: gordura de palma biológica, amido especial, **leite** pasteurizado biológico e sal. Recheio: goiaba biológica.
- **Lista de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias:** "Contém leite e produtos à base de leite. Contém ovos e produtos à base de ovos"
- **Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes:** Deveria constar no rótulo a indicação quantitativa dos ingredientes: queijo e goiabada, de acordo com o previsto no ponto 1 do artigo 22º, secção 2 do capítulo IV do Regulamento (UE) 1169/2011.
- **Quantidade líquida:** Peso líquido 240 g
- **Data de durabilidade mínima e identificação do lote:** "Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano)"
- **Condições especiais de conservação:** "Conservar de -4°C a -18 °C no congelador até ao limite do prazo de validade indicado na embalagem. Uma vez iniciado o processo de descongelação, não volte a congelar."
- **Condições especiais de utilização:** Forno elétrico: Direto do congelador para o forno. 1) Pré-aquecer o forno durante 10 minutos a 200°C; 2) Distribuir os pães de queijo numa assadeira antiaderente ou previamente untada; 3) Levar ao forno aproximadamente 20 minutos ou até dourar. Não confeccionar em micro-ondas.
- **Lote:** LXXXX
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Colocar a entidade responsável pela colocação/comercialização do produto em Portugal.

BioConnection, Lda. 2016

6

Pão de Queijo com recheio de Goiabada

Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

Declaração Nutricional (por 100 g)

| | |
|----------------------|----------------|
| Valor energético : | 420 kJ=100Kcal |
| Lípidos: | 4,3 g |
| dos quais saturados | 2,2 g |
| Hidratos de Carbono: | 13,8 g |
| dos quais açúcares | ? |
| Proteínas: | 1,9 g |
| Sal: | 213,6 mg |

BioConnection, Lda. 2016

7

Polpa de Maracujá

- **Denominação do género alimentício:** "Polpa de Maracujá"
- **Ingredientes:** maracujá biológico
- **Quantidade líquida:** Peso líquido 360g, Contém 4 saquetas de 90 g (4x90g)
- **Data de durabilidade mínima:** "Consumir de preferência antes de ... (dia/mês/ano)"
- **Condições especiais de conservação:** "Conservar de -4°C a -18 °C no congelador até ao limite do prazo de validade indicado na embalagem. Uma vez iniciado o processo de descongelação, não volte a congelar."
- **Condições especiais de utilização:** "Uma parte de polpa, para 3 partes de água ou leite".
- **Lote:** "LXXXX"
- **Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar:** Colocar a entidade responsável pela colocação/comercialização do produto em Portugal.

BioConnection, Lda. 2016

8

Polpa de Maracujá

Declaração nutricional:

É obrigatória a presença da informação relativa ao teor total de açúcares no produto.

Declaração Nutricional (por 100 g)

| | |
|----------------------|----------------|
| Valor energético : | 420 kJ=100Kcal |
| Lípidos: | 0,2 g |
| dos quais saturados | 0 g |
| Hidratos de Carbono: | 8 g |
| dos quais açúcares | ? |
| Proteínas: | 0,8 g |
| Sal: | 9,5 mg |

BioConnection, Lda. 2016

9

Legislação aplicada

Comunitária

- **Regulamento (UE) N° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011**, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) N° 834/2007 do Conselho de 28 de Junho de 2007**, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos

BioConnection, Lda. 2016

Nacional (Portuguesa)

- **Norma Portuguesa 3293/2008 – Gelados alimentares e misturas embaladas para congelar.** Definição, classificação, características, embalagem, conservação e rotulagem
- **Portaria n.º 425/98, de 25 de Julho de 1998**, relativa à fixação das características do pão e às suas condições de fabrico.

10

Anexo XV – Diapositivos apresentados na ação de formação de Higiene e Segurança Alimentar destinada aos colaboradores do estabelecimento de restauração em questão.

02/08/2016



Conteúdo

1. Introdução à Higiene e Segurança Alimentar
 - » Conceitos
 - » Enquadramento legal e normativo
2. Tipos e fontes de contaminação alimentar
3. Doenças de origem alimentar
4. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano
5. Pré-Requisitos : Boas Práticas de Higiene e Fabrico
 - » Higiene Pessoal
 - » Higiene das Instalações e equipamentos/utensílios
 - » Receção/Compra e armazenagem dos produtos/ingredientes
 - » Controlo e registo das temperaturas
6. Controlo de Pragas



1. Introdução à Higiene e Segurança Alimentar - Enquadramento Legal

» Regulamento (CE) n.º 852/2004

Relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios

Do Parlamento Europeu e do Conselho



Entrou em vigor em

1 de Janeiro 2006

1. Higiene e Segurança Alimentar e Qualidade: Enquadramento legal

REGULAMENTO (CE) n.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 29 de Abril de 2004
relativo à higiene dos géneros alimentícios

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular consideração os seguintes princípios:

1. Higiene e Segurança Alimentar e Qualidade: Enquadramento legal

REGULAMENTO (CE) n.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 29 de Abril de 2004
relativo à higiene dos géneros alimentícios

- a) Os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;
- b) A necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- c) No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, em especial para os alimentos congelados;

1. Higiene e Segurança Alimentar e Qualidade: Enquadramento legal

REGULAMENTO (CE) n.º 853/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 29 de Abril de 2004
relativo à higiene dos géneros alimentícios

- d) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;
- e) Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;

2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR



2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

2.1. Perigos

Perigo

Agente **biológico**, **químico** ou **físico**, presente no alimento que pode causar um efeito adverso para a saúde.



2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

2.1. Perigos

Perigos químicos

- ▶ Aditivos
- ▶ Pesticidas
- ▶ Óleos e lubrificantes
- ▶ Alergénios
- ▶ Peróxidos
- ▶ Produtos de limpeza
- ▶ Tintas, colas, etc.
- ▶ Micotoxinas
- ▶ Verniz das unhas



2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

2.1. Perigos

Perigos físicos

- ▶ Adereços pessoais: brincos, anéis, pulseiras...
- ▶ Vidros
- ▶ Paus, pedaços de rolha
- ▶ Pedras
- ▶ Cabelos
- ▶ Balas de chumbo
- ▶ Metais: parafusos, clips, prata de tabaco...

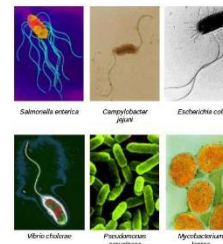


2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

2.1. Perigos

Perigos biológicos

- ▶ Bactérias patogénicas
- ▶ Bolores
- ▶ Leveduras
- ▶ Vírus (Hepatite A, E)
- ▶ Parasitas



02/08/2016

2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

2.2. Exemplos



2. PRINCIPAIS TIPOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

2.2. Exemplos



3. Principais fontes de contaminação alimentar



3. Principais fontes de contaminação alimentar

3.1. Fontes de contaminação alimentar

Fontes de contaminação alimentar

- As matérias-primas cruas (carne, peixe, vegetais, frutas)
- O meio ambiente (ar, água, solo, etc.)
- Manipuladores (*S. aureus*, *E. coli*, etc.)
- Pragas
- Processos (contaminação cruzada)
- Equipamento e utensílios

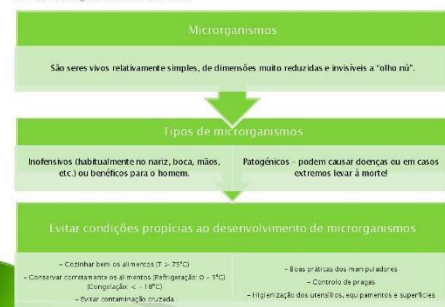


4. Doenças de Origem Alimentar



4. Doenças de Origem Alimentar

4.1. Os microrganismos e os alimentos





19

3. Doenças de Origem Alimentar

Grupos de Risco



20

3. Doenças de Origem Alimentar

Exemplos de doenças causadas pela contaminação dos alimentos:

- Brucelose (*Brucella*)
- Botulismo (*Clostridium botulinum*)
- Listeriose (*Listeria*)
- Cólera (*Vibrio cholerae*)
- Hepatite A, E (VHA, VHE)
- Salmonelose (*Salmonella spp*)



21

3. Doenças de Origem Alimentar

Principais fatores de Intoxicações alimentares na restauração:

- ▶ Matérias-primas/Ingredientes contaminados
- ▶ Contaminações cruzadas
- ▶ Armazenagens em frio e arrefecimentos impróprios
- ▶ Descongelação incorreta
- ▶ Confeções inadequadas
- ▶ Má higiene do pessoal

22

3. Doenças de Origem Alimentar

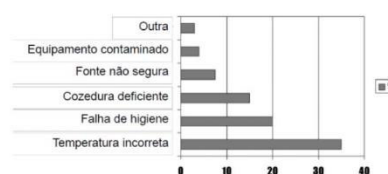
Principais fatores de Intoxicações alimentares na restauração:

- ▶ Pessoal manipulador infetado
- ▶ Má higiene das instalações, equipamentos e utensílios
- ▶ Panos da loiça/esponjas utilizados para diversas funções
- ▶ Alimentos preparados com muita antecedência
- ▶ Armazenagem à temperatura ambiente
- ▶ Distribuição demorada

23

3. Doenças de Origem Alimentar

Causas associadas a surtos



Fonte: Almeida, G. (2012) Critérios Microbiológicos

24

02/08/2016

5. FATORES QUE AFETAM O DESENVOLVIMENTO MICROBIANO



5. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano

Fatores Extrínsecos:

- Temperatura
- Humidade
- Oxigénio



Fatores Intrínsecos:

- Acidez dos alimentos (pH)
- Disponibilidade de água (aw)
- Nutrientes
- Constituintes antimicrobianos

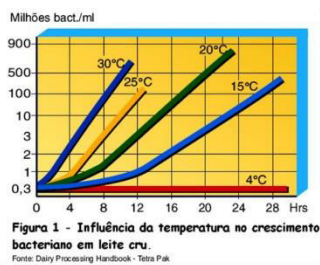


Figura 1 - Influência da temperatura no crescimento bacteriano em leite cru.
Fonte: Dairy Processing Handbook - Tetra Pak

5. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano

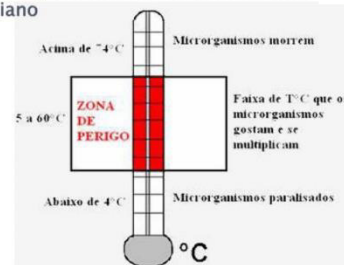
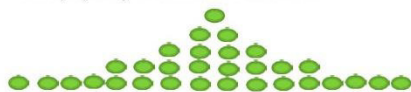


Fig. 2 - Escala de temperaturas

5. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano

- Sob condições ideais, uma bactéria duplica sua população a cada 20 minutos.



5. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano

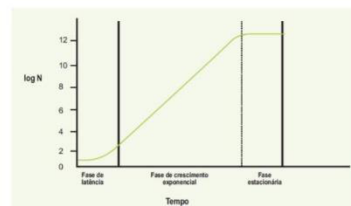


Fig. 3 - Crescimento microbiano ao longo do tempo

02/08/2016

4. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano

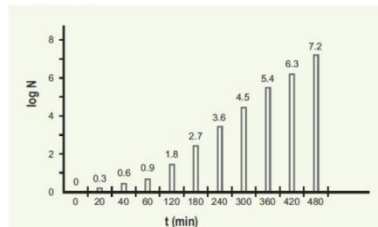
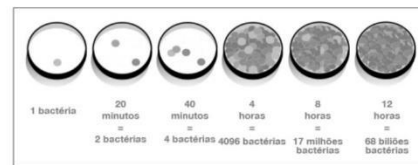


Fig.4-Crescimento microbiano em função do tempo, a uma temperatura de 37°C

4. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano



Para uma temperatura adequada
1 bactéria dá origem a 68 bilhões de bactérias em 12 horas

5. PRÉ REQUISITOS: BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICO



5. Pré-Requisitos: Boas Práticas de Higiene e Fabrico

PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS

► Atividades e condições básicas que são necessárias para manter um ambiente higiênico ao longo da cadeia alimentar apropriado à :

-produção
-manuseamento
-fornecimento

} G. Alimentos seguros

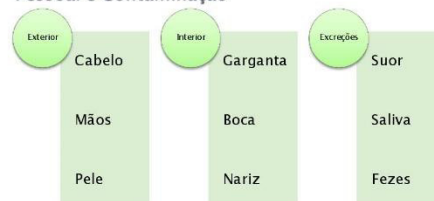
► São os "pilares" do Sistema HACCP

5. Pré-Requisitos: Boas Práticas de Higiene e Fabrico



5. 1. Higiene de Pessoal

Pessoal e Contaminação



02/08/2016

5. 1. Higiene de Pessoal

Vestuário de proteção

- **Proteção do corpo (farda, bata)**
 - Vestuário adequado e limpo
 - Bolsos interiores, cores claras
 - Uso apenas durante o trabalho
 - Materiais sintéticos que sequem rápido
- **Proteção da cabeça (touca, gorro)**
 - Cobertura de todo o cabelo
 - Eventualmente em conjunto com uma rede
 - Nunca usar ganchos a segurar o cabelo



37

5. 1. Higiene de Pessoal

PROTEÇÃO DAS MÃOS

Luvas descartáveis: removidas quando apresentam cortes
Mau uso: perigo muito elevado !!!

Quando usar:

- Cortar produtos de charcutaria
- Cortar produtos cozinhados
- Moldar carne picada
- Cortar frutas e legumes desinfetados



É obrigatório usar luvas sempre que houver :

- Escoriações
- Queimaduras
- Cortes.

38

5. 1. Higiene de Pessoal

Proteção dos pés

– Zonas de elevado risco: usar calçado que mantenha os pés secos e limpos

– Calçado :

- Adequado
- Confortável
- Antiderrapante

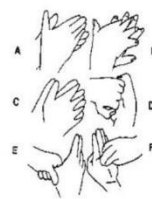


- Uso exclusivo nas instalações

39

5. 1. Higiene de Pessoal

Lavagem das mãos - Metodologia



1. Enxaguar as mãos e colocar sabão líquido bactericida;
2. Enxaguar as mãos conforme a sequência abaixo:
 - A) Palma a palma;
 - B) Palma direita sobre o dorso da esquerda, e em seguida palma esquerda sobre o dorso da direita;
 - C) Palma a palma com os dedos intercalados;
 - D) Costas dos dedos (dedos fechados) opostos à palma;
 - E) Movimento circular do polegar direito na palma e dorso da esquerda, e vice-versa;
 - F) Movimento circular, para frente e para trás, com os dedos fechados da mão direita na esquerda, e vice-versa.
3. Enxaguar as mãos.

40

5. 1. Higiene de Pessoal

Quando deve lavar as mãos

- a) Antes de iniciar, durante e no fim de qualquer tarefa
- b) Depois de usar as instalações sanitárias
- c) Quando mexer no cabelo ou noutra parte do corpo
- d) Depois de assoar o nariz, tossir ou espirrar;
- e) Antes e depois de mexer em alimentos crus



41

5. 1. Higiene de Pessoal

Quando deve lavar as mãos (Cont.)

- f) Depois de tocar em objetos sujos (embalagens, lixo, superfícies sujas)
- g) Depois de fumar e comer
- h) Depois de mexer em produtos de limpeza
- d) Sempre que considere necessário!!



42

02/08/2016

5. 1. Higiene de Pessoal

Higiene e comportamento dos manipuladores

- **Manipuladores:** elevado nível de higiene pessoal
- **Locais de trabalho:** sempre limpos e arrumados
- **Desperdícios e resíduos:** eliminados com regularidade
- Não tossir ou espirrar para os alimentos e utensílios
- **Não entrar no local de trabalho sem o vestuário de proteção:** farda, touca, luvas (quando aplicável)

43

5. 1. Higiene de Pessoal

Nas zonas de CONFEÇÃO, MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO E ARMAZENAGEM de alimentos:

- › Fumar
- › Comer ou Beber
- › Mascar pastilha elástica
- › Mexer em dinheiro
- › Tomar ou guardar medicamentos
- › Mexer na cabeça, nariz ou boca
- › Provar alimentos com os dedos
- › Usar adornos e objetos pessoais
- › Usar verniz nas unhas
- › Usar pestanas falsas



44

5. 1. Higiene de Pessoal

Estado de saúde dos manipuladores

- Exame médico no início da atividade e com periodicidade conforme legislação em vigor
- Devem comunicar ao seu superior, quando surgem os seguintes sintomas:
 - Hepatite
 - Diarreia
 - Vômitos
 - Febre
 - Inflamação da garganta, secreções dos ouvidos, nariz, olhos
 - Lesões /feridas



45

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

| | |
|---|-------------------------------------|
| Pavimentos | Paredes |
| Janelas | Tetos |
| Equipamentos, utensílios e bancadas de trabalho | Claraboias |
| Sala de refeições | Vestibúlos e instalações sanitárias |

- Devem estar em bom estado de conservação
 - Material adequado às operações de limpeza e desinfeção:
- Superfícies**
- *Lisas,*
 - *Não absorventes*
 - *Laváveis*
 - *De fácil limpeza*
 - *Não tóxicos*
 - *Resistentes à corrosão.*

Ideal: Aço Inoxidável!!!

46

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Ventilação



- Compartimentos : corretamente ventilados
- Os sistemas podem ser naturais ou artificiais, sempre com contínua renovação do ar

Exaustão

- Potência suficiente para uma eficaz remoção de fumos e cheiros do estabelecimento
- Deverão ser periodicamente limpos (risco de incêndio)

47

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Iluminação

- A iluminação poderá ser natural ou artificial



suficiente para realizar as atividades com higiene

- As lâmpadas deverão ser protegidas,



Proteger os alimentos de contaminações



48

02/08/2016

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

O Processo de Higienização: Etapas e objetivos

Objetivos:

Remoção de materiais indesejáveis, ou seja, sujidades visíveis e não visíveis, e a destruição de microrganismos patogênicos e de deterioração até níveis que não coloquem em causa a saúde dos consumidores e a qualidade do produto.

Importante:
Manter a integridade das superfícies de trabalho/materiais e a eliminação dos químicos usados na higienização

Etapas:

Higienização (L+D) = Limpeza (L) + Desinfecção (D)

49

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

O Processo de Higienização: etapas

1) Limpeza:

Remoção de restos de alimentos e outras partículas que ficam sobre as superfícies das instalações, equipamentos e utensílios (**sujidade visível**).

2) Desinfecção:

Destruição ou redução de microrganismos, nomeadamente os patogênicos (apesar de não destruir esporos bacterianos), reduzindo-os para níveis aceitáveis para determinado propósito, normalmente para um nível que não coloque em causa a saúde dos consumidores, nem a qualidade dos (**sujidade invisível**).

50

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

O Processo de Higienização: Etapas

Tabela 1 - Etapas da Limpeza (L) e da Limpeza + Desinfecção (L+D)

| Etapas | Ação |
|--------------------|---|
| Enxaguamento | Remoção das sujidades maiores com aplicação de água |
| Limpeza | Remoção de sujidades pela aplicação de detergente |
| Enxaguamento | Remoção do detergente com água corrente |
| Desinfecção (L+D) | Destruição de bactérias pela aplicação de desinfetante ou calor |
| Enxaguamento (L+D) | Remoção de desinfetante com água corrente |
| Secagem | Remoção do excesso de água |

Manual de Higienização - Indústria Alimentar (2018)

Superfícies em contacto direto com os alimentos: têm de ser **limpas e desinfetadas**

51

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Plano de Higienização



Documento que especifica:

- ✓ O quê?
- ✓ Como? e quando? limpar e desinfetar
- ✓ Por quem é realizada e verificada a higienização (responsável)
- ✓ Onde é registado?

Ver plano de higienização

Colocado em locais acessíveis para serem usados como referência!

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

O quê-Áreas e itens a higienizar

Deve contemplar:

- Todas as áreas, equipamentos e utensílios envolvidos:
 - No armazenamento
 - Preparação e
 - Distribuição dos produtos ao consumidor final

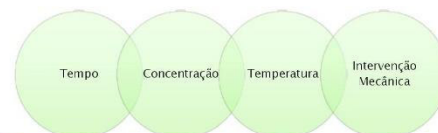
-Outras áreas não diretamente envolvidas com a produção, podem afetar o nível de higiene do produto (Ex: WC, Vestiários)

53

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Limpeza- Detergentes

Fatores que influenciam a ação dos Detergentes



54


02/08/2016

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Como? – Método de Higienização**Método de aplicação**

✓ Pode ser manual ou usando instrumento de aplicação

✓ Limpeza manual é feita com :

- Escovas (material das cerdas: )
- Raspadores
- Abrasivos mecânicos: palha de aço (não usar em superfícies de contato direto)
- Imersão: para pequenos utensílios (c/ou s/ agitação)

55

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Qualidade da Água

- Utilizada para remover resíduos de sujidade, detergentes e desinfetantes
- Qualidade da água: qualidade para consumo Humano
- Água de rede de abastecimento ou de poços: Tratamento
- Qualidade da água afeta:
 - ❖ Ação de detergentes e desinfetantes



56

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Quando? – Frequência

- ▶ Depende da área/item em questão

Quem? – Responsabilidade

- Quem executa a higienização tem de :
 - ser responsável pelas atividades que executa
 - reportar ao superior quando o resultado não é o esperado
- Deve estar claramente definido quem executa e verifica as atividades de higienização



57

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

▶ Registos da execução e verificação das atividades de higienização:

- ❑ A execução e verificação da higienização: sempre registadas.
- ❑ Os registos podem ser unicamente dedicados à limpeza.
- ▶ Verificação da eficácia dos programas de higienização
 - ❑ Verificação regular da execução dos procedimentos de limpeza e de desinfecção.
 - ❑ Inspeção visual.
 - ❑ Poderá existir uma listagem de verificações a executar em diferentes locais
 - ❑ Ao longo do ano: controlo microbiológico às superfícies limpas e desinfetadas.



58

5. 2. Higiene das instalações e equipamentos

Armazenagem de Produtos de Limpeza

- ▶ Em locais fechados e identificados
- ▶ Separados dos produtos alimentares
- ▶ Guardar sempre na embalagem de origem (se for necessário transferir para outro recipiente: colocar rótulo).
- ▶ Nunca utilizar embalagens de produtos de limpeza e outros produtos químicos para guardar alimentos e vice-versa.



59

5. 3. Recção/compra de MP/Ingredientes

PONTOS DE CONTROLO:

- ✓ Rotulagem, datas de validade e informações de conservação e utilização.
- ✓ Características de frescura dos alimentos
- ✓ Estado das embalagens
- ✓ Temperaturas de transporte dos produtos perecíveis
- ✓ Condições de higiene dos meios de transporte
- ✓ Verificação visual e olfativa das mercadorias



Ver Ficha Técnica

60

02/08/2016

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

Condições de Armazenamento (dependem do tipo de produto):

Temperatura Ambiente

Temperatura de Refrigeração (0° a 4°C)

Temperatura de Congelação (abaixo de -18°C)



61

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

Regras Gerais de Armazenamento

Espaço destinado à armazenagem

↓
Perfeito estado de limpeza, arrumação e conservação

O armazém: organizado por grupos de produtos (alimentares separados dos não alimentares)

Todos os produtos: ordenados e arrumados.

Cada local: devidamente identificado.

62

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

▶ **Regras Gerais de Armazenamento (cont.)**

- Produtos e/ou embalagens em estrados (material não absorvente e imputrescível)

- ▶ Devem existir estantes ou armários

- ▶ Nunca guardar produtos alimentares dentro de embalagens de produtos não alimentares e vice-versa.



- ▶ Rotação de stocks (FIFO)

63

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

Câmaras de refrigeração/congelação

- ▶ Câmaras diferentes para os diferentes tipos de produtos

- ▶ Quando existe só uma câmara, ter cuidado no armazenamento para evitar contaminação cruzada, principalmente com produtos que não vão ser processados, como por exemplo a fruta ou produtos prontos a consumir.



- ▶ Deve ser registada a temperatura das câmaras 3x ao dia.

64

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

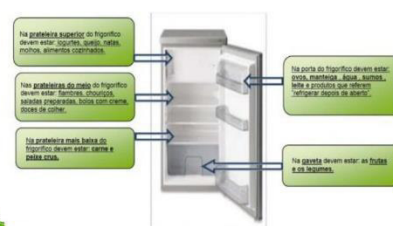
Armazenamento à temperatura de refrigeração (0° e 4°C)

- ▶ Todos os alimentos perecíveis, ou seja que se alteram com facilidade devido às suas características devem ser armazenados e mantidos em ambiente refrigerado.

- ▶ Deve existir um termómetro (devidamente calibrado) na câmara frigorífica, para verificação periódica da temperatura.

65

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

Correto armazenamento no frigorífico

66

5. 3. Receção e armazenagem das MP/Ingredientes

Temperaturas de conservação de diversos alimentos

| | | |
|---------------------------------------|--------|---|
| ZONA AMPLAS DA COSTEIRA PORTUGUESA | + 40°C | Pratos cozinhados quentes |
| | + 35°C | Os alimentos perigosamente expostos a temperaturas acima de 15°C e de 40°C, por mais de 4 horas, podem tornar-se perigosos para a conservação |
| | + 15°C | Conservas |
| | + 12°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 10°C | Queijos (queijos, queijo fresco, queijo de alho, queijo de leite de vaca) |
| TEMPERATURAS DE RESERVA | + 8°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 7°C | Queijos (queijos, queijo fresco, queijo de alho, queijo de leite de vaca) |
| | + 6°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 5°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 4°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| TEMPERATURAS DE CONSERVAÇÃO | + 3°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 2°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 1°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + 0°C | Alimentos, alimentos, lanches |
| | + -1°C | Alimentos, alimentos, lanches |

6. Controlo de Pragas

6. Controlo de Pragas
Sistemas de Controlo de Pragas

Codex

1. Conceitos Gerais

-infestações → locais

Fonte de alimentos

Propícios à reprodução

Formas de minimizar:

- Boas Práticas de Higiene
- Inspeção de receção de Materiais

6. Controlo de Pragas
Sistemas de Controlo de Pragas

Codex

2. Prevenção do Acesso

3. Locais de Abrigo e Infestações

4. Monitorização e deteção

5. Erradicação

6. Controlo de Pragas
Porquê manter as instalações livres de Pragas?

- Prevenir a disseminação de doenças
- Evitar a contaminação de alimentos
- Garantir a Segurança do Pessoal
- Prevenir perdas de Clientes

6. Controlo de Pragas
Tipos de Pragas

- Insetos
- Ratos
- Rastejantes
- Pássaros



02/08/2016

6. Controlo de Pragas

Indícios de Pragas

- Organismos vivos ou mortos
- Excrementos
- Ninhos de Pássaros
- Casulos de insetos
- Marcas de mordida de roedores
- Desperdícios de alimentos junto de recipientes
- Odores estranhos
- Pegadas e marcas de cauda



73

6. Controlo de Pragas

Desafios no Controlo de Pragas

- São de difícil deteção nos estágios iniciais
- Reproduzem-se com rapidez
- Dificuldade acentuada na erradicação completa



74

6. Controlo de Pragas



75

6. Controlo de Pragas

O que fazer?

–Contratar Empresa Especializada



76

Questões????



Obrigada!

77

Anexo XVI – Panfleto distribuído por todos os participantes da ação de formação de Higiene e Segurança Alimentar destinada aos colaboradores do estabelecimento de restauração em questão.



Fatores chave para uma boa Higiene e Segurança dos Alimentos na restauração:

- ✓ Boa higiene pessoal;
- ✓ Separar sempre os alimentos crus dos alimentos já cozinhados;
- ✓ Cozinhar bem os alimentos;
- ✓ Manter os alimentos a temperaturas seguras.

A importância da higiene e da segurança alimentar na restauração:

- Os manipuladores de alimentos, representam o principal foco de contaminação dos alimentos, podendo transferir para estes microrganismos.
- Os microrganismos a temperaturas e humidades favoráveis, podem provocar doenças de origem alimentar como intoxicações alimentares.
- As Boas Práticas de Higiene e Segurança na manipulação de alimentos são essenciais na prevenção da ocorrência dessas doenças.
- Simples hábitos como lavar sempre bem as mãos antes de manipular os alimentos e não os preservar em temperaturas abusivas são fatores chave que devem ser tidos sempre em consideração.



HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Folheto de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar, para uso exclusivo do pessoal do restaurante
XXXXXXXXXX

Rua Direita, 351
4450-652 Leça da Palmeira –
Matosinhos
+351 911 858 616
geral@biocconnection.pt



A Lavagem das Mãos

Os microrganismos são seres vivos que não são visíveis a olho nú, mas que existem naturalmente no nosso corpo. Na maioria dos casos eles são benéficos para o homem, mas ao habitarem os alimentos podem produzir substâncias tóxicas com efeitos muito graves na nossa saúde.

A forma mais eficaz de eliminarmos os microrganismos é através da lavagem eficiente das mãos!

Deve proceder-se sempre à lavagem das mãos depois das seguintes situações:

- Tossir ou espirrar;
- Mexer em dinheiro;
- Passar as mãos pelo cabelo, nariz, boca ou outras superfícies sujas;
- Ir à casa de banho;
- Fumar e fazer refeições.

Temperatura e Crescimento dos Microrganismos

Para além do nosso corpo, os microrganismos habitam o próprio ar que está à nossa volta, podendo facilmente cair sobre os alimentos que estão desprotegidos.

Os microrganismos tem a capacidade de se reproduzir muito rapidamente, apenas precisam de nutrientes e humidade. Os alimentos são por isso um ótimo lugar para crescerem e se multiplicarem, o que é prejudicial para a nossa saúde.



Os microrganismos habitam naturalmente o nosso corpo, mas são perigosos caso passem para os alimentos.

A temperatura ótima de multiplicação dos microrganismos varia entre os 5°C e os 60°C, pelo que deve manter-se os géneros alimentícios fora desta gama de temperaturas.

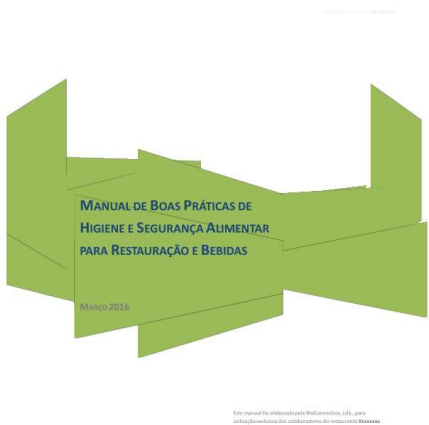
Por isso, deve-se sempre:

- Refrigerar os alimentos após a receção, se não se destinarem a utilização imediata;
- Servir os alimentos quentes a mais de 60°C e os frios a temperaturas inferiores a 5°C;
- Conservar os alimentos no frigorífico a temperaturas inferiores a 5°C;
- Conservar os alimentos no congelador a temperaturas inferiores a -18°C;
- Nunca deixar géneros alimentícios, cozinhados ou crus, à temperatura ambiente.

“Os operadores do setor alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios” Regulamento (CE) nº 853/2004



Anexo XVII – Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar destinado aos colaboradores do estabelecimento de restauração em questão.



Edição de Março de 2016

1. Introdução

1.1. ÂMBITO

Este documento destina-se a todos os trabalhadores do **restaurante XXXXXXX** e deve ser adotado pelo responsável do estabelecimento, a quem cabe a decisão de muitas das ações que têm que ser implementadas, e principalmente pelos seus colaboradores.

1.2. PREFÁCIO

Em 29 de Abril de 2004, o Parlamento Europeu e a Comissão Europeia aprovaram o **Regulamento (CE) nº 853/2004** sobre higiene dos géneros alimentícios, que contém, na prática, um conjunto de regras de higiene e segurança alimentar aplicáveis a todo o sector alimentar, incluindo os estabelecimentos hoteleiros e estabelecimentos de restauração e de bebidas.

Este Regulamento, constitui, para os empresários do sector em geral, um documento essencial nesta matéria, informando-os e aconselhando-os sobre como deverão proceder para a aplicação e cumprimento do referido Regulamento Comunitário e para a implementação do HACCP.

O **Decreto-Lei nº 113/2006**, de 12 de Junho, visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) nºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril (revoga o DL 67-98, 18 de Março).

As doenças de origem alimentar são efetivamente uma das principais preocupações ao nível da Saúde Pública, quer pelas consequências que podem advir para as pessoas afetadas, quer pelas consequências para a empresa responsável pela disponibilização desses géneros alimentícios ao consumidor final.

As pessoas que, de alguma forma, contactam com os alimentos nas diversas fases da sua produção, são portadoras de microrganismos que podem contaminar os alimentos e causar doenças a quem os consome.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

Índice

1. Introdução 2

2. Higiene Pessoal 12

3. Higiene e Segurança das Instalações 19

4. Higiene e Segurança dos Processos 29

5. Confecção de Alimentos e Emprastamento 43

6. Introdução à aplicação do Sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) 48

Bibliografia 50

Anexos 50

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

Assim, a higiene pessoal das pessoas que estão envolvidas na manipulação e confeção de alimentos, bem como os comportamentos por estas assumidos durante a confeção dos alimentos, constitui uma preocupação fundamental do setor alimentar.

Este manual contém, de forma simples e resumida, um conjunto dos princípios básicos de boas práticas de higiene a todos que, direta ou indiretamente, contactam com os produtos confeccionados no **restaurante XXXXXXX**, e cujo comportamento pode influenciar a segurança do produto final. Um código de boas práticas bem implementado evita assim a ocorrência dos riscos associados à produção e confeção de produtos alimentares.

Este código aborda, numa linguagem prática e acessível, todos os pré-requisitos que têm, obrigatoriamente, de ser cumpridos na pequena restauração e bebidas, a saber: armazenagem, conservação, preparação, confeção e emprastamento de alimentos, instalações sanitárias e vestilários, higiene pessoal, plano de higienização, controlo de pragas, controlo da água, formação, rastreabilidade e receção de matérias-primas, recolha e eliminação de resíduos.

Por último, este Código de Boas Práticas apresenta um conjunto de Anexos, onde se apresentam sugestões que os estabelecimentos podem adaptar tais como: uma tabela com a indicação das temperaturas recomendáveis de conservação dos alimentos; um exemplo de um plano de higienização; uma folha de registos para controlo de operações de higienização; procedimentos de higienização das mãos; ficha técnica de receção de mercadorias e folha de registo de temperaturas.

1.3. OBJETIVOS DO MÂNUAL

Os principais objetivos deste manual são os seguintes:

- Constituir uma ferramenta de consulta e de informação e sensibilização dos colaboradores do restaurante XXXXXXX e a divulgação dos conhecimentos básicos e fundamentais na área da higiene e segurança alimentar.
- Contribuir para um elevado nível de satisfação dos clientes do restaurante XXXXXXX.
- Contribuir para que as possibilidades de qualquer mal estar, incluindo intoxicações, sejam eliminadas.
- Implementar procedimentos de autocontrolo e auto regulação.

Além de transmitir noções de contaminação alimentar, o manual orienta no sentido de uma boa higiene pessoal dos manipuladores, sensibiliza para o correto

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

12/09/2016

Edição de março de 2016

acordionamento dos produtos alimentares e refere a importância da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, controlo de pragas e apresenta uma breve introdução ao sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos), entre outros e sua implementação.

1.4. DEFINIÇÕES RELEVANTES

De seguida encontram-se termos e expressões importantes no âmbito da higiene e segurança alimentar:

ALERGÉNIO - Substâncias de origem natural (ambiental ou alimentares), que podem induzir uma reação de hipersensibilidade (reação alérgica).
ASSEPSIA - Conjunto de meios empregados para destruir totalmente os agentes de contaminação microbiológica.

BACTÉRIAS - Microrganismos que provocam problemas de saúde ao Homem. Os mais frequentes são a *Salmonella* e o *Escherichia coli*. Como qualquer ser vivo, necessitam de determinadas condições para crescerem e se multiplicarem: alimento, humidade e temperatura.

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL - Conjunto de regras e procedimentos que visam garantir que os manipuladores de alimentos contribuem de modo adequado para a segurança e higiene dos alimentos.

CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR - Presença não intencional de qualquer material estranho nos alimentos quer seja de origem química, física ou microbiológica que o torne inadequado para consumo humano.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA - Transferência de microrganismos de alimentos contaminados (normalmente não preparados) para os alimentos preparados pelo contacto direto, escurrimento ou contacto indireto através de um veículo como as mãos, utensílios, equipamentos ou vestuário.

FUNGOS E LEVEDURAS - São microrganismos com menor risco para a saúde do homem. Os fungos possuem tamanhos variáveis que vão desde formas apenas visíveis ao microscópio até dimensões consideráveis.

HIGIENIZAÇÃO - Conjunto de atividades de limpeza e desinfecção.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

INTOXICAÇÃO - Enfermidade que resulta da ingestão de alimentos contaminados com determinados microrganismos capazes de produzir e libertar toxinas.

LAYOUT - Forma como se dispõe a sequência dos processos e equipamentos.

LAVAGEM DAS MÃOS - Remoção da sujidade, resíduos de alimentos, poeira, gordura ou outro material indesejável das mãos.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS - Todos aqueles que, pela sua atividade profissional, entram em contacto direto com os alimentos, isto é, ao pessoal empregado na preparação e embalagem de produtos alimentares, na distribuição e venda de produtos não embalados e na preparação culinária de alimentos em estabelecimentos onde se confeccionam e servem refeições ao público em geral, bem como aos responsáveis pelos referidos estabelecimentos.

MARCHA EM FRENTE - Circuito que os alimentos devem seguir, da zona mais suja para a zona mais limpa, de forma a que os alimentos prontos a servir não se cruzem com os alimentos que irão ser descascados, lavados, etc.

MEDIDA PREVENTIVA - Ação realizada para evitar ou diminuir a ocorrência de um perigo.

MICRORGANISMOS - Seres vivos muito pequenos, que só se conseguem ver ao microscópio e que incluem bolores, leveduras, vírus e bactérias e que podem causar doenças e alterações dos produtos alimentares.

MICRORGANISMOS PATOGENICOS - Microrganismos suscetíveis de causar doenças infecciosas.

PERIGO ALIMENTAR - Qualquer propriedade biológica, química, física e alérgica presente em um alimento que possa causar dano inaceitável para a saúde do consumidor.

PARASITAS - Microrganismos perigosos para o Homem. Instalam-se no interior de um "hospedeiro" para viverem a sua custa.

PRAGAS - Qualquer animal capaz de, direta ou indiretamente, contaminar os alimentos.

RISCO - Função da probabilidade de um efeito adverso à saúde e da severidade desse, como consequência de perigo (s) presente (s) nos alimentos.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

TOXINAS - Substâncias químicas produzidas por alguns microrganismos existentes nos alimentos, suscetíveis de se desenvolverem no alimento ou organismo após consumo de alimentos contaminados.

TOXINFECÇÃO ALIMENTAR - É a doença de natureza infecciosa ou tóxica, causada ou potencialmente causada, pelo consumo de alimentos ou por água.

VÍRUS - Microrganismos mais pequenos e menos conhecidos que, para serem visualizados necessitam de ser observados através de microscópio.

ZONA DE PERIGO - Intervalo de temperatura entre os 5°C e os 65°C, no qual os microrganismos se desenvolvem rapidamente.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

1.5. NOÇÕES BÁSICAS DE MICROBIOLOGIA

A Microbiologia é definida como a ciência que estuda os organismos "demasiado pequenos" para serem observados a olho nu, ou seja, os microrganismos. Os microrganismos são seres vivos infinitamente pequenos que não se veem à vista desarmada, podendo ser vistos apenas ao microscópio. Encontram-se em todos os locais: no ar, na terra, na água, nos alimentos, nos animais e no Homem. Assim, a microbiologia tem como objeto de estudo as bactérias, os vírus, os fungos, as algas unicelulares e os protozoários. Alguns membros destes grupos, em particular algumas algas e alguns fungos, tem dimensões suficientes para serem vistos sem o auxílio do microscópio. Muitas pessoas, ao longo da sua vida, não se apercebem da existência dos microrganismos, a não ser que estes lhes causem alguma doença. No entanto, os microrganismos desempenham papéis muito importantes nas nossas vidas: as atividades benéficas são muito superiores às atividades indesejáveis. Dos milhares de bactérias que se conhecem, apenas poucas causam doenças. Algumas bactérias desempenham atividades benéficas, participando na produção de alimentos como o queijo, o iogurte, os enchidos, vinho e a cerveja. Outras são indesejáveis porque estragam os alimentos (por exemplo, o pão ou a fruta com bolor) ou são patogénicas (causam doenças).

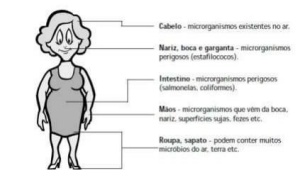


Figura 3 - Os microrganismos habitam o ser humano, estando presentes no cabelo, nos olhos, nas mucosas da nariz e da boca e na pele e no cabelo.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Os microrganismos estão presentes, vivem e desenvolvem-se em diversas partes do corpo (cabelo, nariz, boca, garganta, intestinos, pele, mãos e unhas) e mesmo não provocando qualquer sintoma, podem originar doenças quando ingeridos juntamente com os alimentos, como por exemplo, intoxicações alimentares.

Assim, os manipuladores de alimentos devem entender a higiene como uma forma de proteger a sua saúde e a dos consumidores, pois representam um dos principais veículos de contaminação dos alimentos.

1.5.1. O CONCEITO DE PERIGO

Segundo o *Codex Alimentarius*, o conceito de perigo alimentar é definido como "qualquer propriedade biológica, física ou química, que possa tornar um alimento prejudicial para consumo humano". O conceito de perigo pode também ser descrito por "tudo aquilo que pode estar presente num alimento, de forma natural ou não, e que pode afetar a saúde do consumidor causando-lhe lesões ou doenças".

Os perigos podem ser classificados de acordo com a sua natureza, da seguinte forma:

- Perigos Biológicos;
- Perigos Químicos;
- Perigos Físicos.



Figura 2 - Os perigos podem ser classificados como perigos químicos, físicos ou biológicos, de acordo com a sua natureza.

FATORES DE DESENVOLVIMENTO DOS MICRORGANISMOS

O crescimento bacteriano é influenciado por vários fatores, destacando-se os nutrientes, a temperatura, a humidade, a acidez e o oxigénio. Cada um destes fatores é importante e pode limitar o crescimento, determinando o desenvolvimento bacteriano.

| | |
|--|---|
| | Nutrientes - as bactérias desenvolvem-se de preferência em alimentos de origem animal, como carnes, pescado, ovos, leite, que lhes fornecem glúcidos, proteínas, gorduras, vitaminas e outros fatores para o seu crescimento. |
| | Temperatura - De um modo geral, as bactérias conseguem reproduzir-se entre os 5 e os 65°C, embora a temperatura mais favorável ao seu crescimento sejam os 37°C aproximadamente. Deste modo, diminuir a temperatura abaixo dos 5°C inibe o crescimento e o desenvolvimento bacteriano. |
| | Humidade - A água é um fator determinante do crescimento bacteriano, pois sem ela as bactérias não são capazes de aproveitar os nutrientes que as rodeiam. |
| | Acidez - De uma maneira geral, as bactérias não se desenvolvem em meios muito ácidos como o limão ou o vinagre. Desta forma, ao adicionarmos limão ou vinagre aos alimentos, estamos a minimizar a probabilidade de crescimento microbiano. |
| | Oxigénio - Algumas bactérias necessitam, obrigatoriamente, de oxigénio para se desenvolverem, enquanto outras se desenvolvem perfeitamente na sua ausência. |
| | Tempo - O tempo é um fator importante para o crescimento e desenvolvimento bacteriano. Quanto maior for o tempo disponível, maior será o perigo de ocorrência de toxinfecções alimentares, pois as bactérias dispõem de mais tempo para se multiplicarem. |

Tabela 2 - Fatores que influenciam o crescimento bacteriano.

1. Perigos biológicos

De entre os três tipos de perigos, o perigo biológico é o que representa maior risco à segurança dos alimentos. Dentro dos perigos biológicos encontram-se as bactérias, sendo que algumas dessas bactérias são prejudiciais para a nossa saúde, essas bactérias são chamadas de bactérias patogénicas. As bactérias patogénicas causam a maioria dos surtos e casos de doenças transmitidas por alimentos. É normal encontrar um certo nível desses microrganismos na maioria dos alimentos crus. Por isso é tão importante o armazenamento e a manipulação correta dos alimentos crus, pois o processamento dos alimentos a temperaturas adequadas é essencial para a destruição desses microrganismos.

Os perigos biológicos podem ser os seguintes:

| | |
|--|---|
| | Bactérias - as bactérias patogénicas são as responsáveis pelo maior número de casos de intoxicação alimentar. Esta imagem ao lado, está representada uma imagem de bactérias de espécie E. coli. Estas bactérias habitam naturalmente o intestino do homem, mas algumas estirpes podem causar fortes problemas de saúde se contaminarem os alimentos e estes foram ingeridos. |
| | Fungos - incluem bolores e leveduras. Esta imagem ao lado é possível visualizar o fungo Aspergillus flavus. Este fungo se tem condições ideais de temperatura, pH e humidade, multiplica-se e produz toxinas - as aflatoxinas, que são altamente cancerígenas. |
| | Vírus - entre os vírus associados a transmissão aos alimentos destacam-se os vírus tipo Norwalk, vírus da Hepatite A e os Rotavírus. Esta imagem ao lado está representada o vírus Norwalk, responsável por muitas das gastroenterites comuns. |
| | Parasitas - podem variar desde organismos unicelulares, como os protozoários, até animais pluricelulares, como os vermes. Esta figura ao lado é possível visualizar o parasita intestinal tenídeo, vulgarmente conhecido como "bicho saia" ou "bicho para a praia" onde ele pode contaminar alimentos que são ingeridos por humanos. A carne desses animais, por sua vez, se não for cozinhada adequadamente pode transmitir para os humanos este parasita. |

Tabela 3 - Tipos de perigos biológicos.

2. Perigos químicos

Os contaminantes químicos presentes nos alimentos podem ser de ocorrência natural ou serem adicionados durante o processamento do alimento. Os contaminantes químicos prejudiciais, em altos níveis, têm sido associados com casos agudos de doença de origem alimentar e podem ser responsáveis por doenças crónicas em níveis mais baixos.

Exemplos:

- Aditivos alimentares
- Pesticidas químicos
- Medicamentos veterinários
- Antibióticos
- Metal pesados
- Toxinas naturais
- Alérgenos
- Tintas
- Desinfetantes
- Químicos criados pelo processo de confeção dos géneros alimentícios
- Químicos introduzidos nos alimentos

3. Perigos físicos

Perigos físicos são objetos estranhos no alimento que podem causar doenças ou lesões. Estes perigos físicos resultam da contaminação e/ou más práticas em vários pontos da cadeia produtiva, desde a colheita até o consumidor, inclusive dentro de um estabelecimento de alimentos. Nesta categoria de perigos inclui-se um conjunto vasto de perigos, que podem ter diversas origens.

Exemplos:

- Vidros
- Madeiras
- Pedras
- Metal
- Materiais de isolamento ou revestimento
- Plásticos
- Objetos de uso pessoal
- Outros

12/09/2016

Edição de Março de 2016

2. Higiene Pessoal

O conceito de higiene pessoal refere-se ao estado geral de limpeza do corpo e da roupa das pessoas que manipulam os alimentos.

Qualquer manipulador de alimentos deve:

- ✓ Manter um nível adequado de limpeza pessoal ao nível do corpo, farda e calçado;
- ✓ Comportar-se de modo apropriado, seguindo todas as regras de higiene adotadas.

2.1. HIGIENE DAS MÃOS

As mãos dos trabalhadores, mesmo sem sinal de doença, são os principais transmissores de microrganismos patogénicos e outros perigos para os alimentos. Como referido anteriormente, esses microrganismos patogénicos se encontram em condições adequadas para se desenvolverem, podem multiplicar-se e causar doenças graves nos consumidores, desde má disposição, febre, vómitos, ou a casos mais extremos até levar à morte.

Assim sendo, a adequada e frequente higienização das mãos adquire uma importância fundamental para garantir que estas não contribuem para contaminar os alimentos. Devem ser igualmente higienizadas as zonas dos braços que se encontrem expostas.

QUANDO LAVAR AS MÃOS?

- Antes de iniciar, durante e no fim de qualquer tarefa;
- Depois de usar as instalações sanitárias;
- Quando mexer no cabelo, no nariz ou noutra parte do corpo, ou usar um lenço de assoar;
- Antes e depois de mexer em alimentos crus – legumes, fruta, carne, ovos...
- Depois de tocar em objetos sujos – embalagens, lixo, superfícies sujas;
- Depois de fumar e comer;
- Sempre que considere necessário.

COMO LAVAR AS MÃOS? (anexo I)



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016



Figura 3 - Forma correta de lavagem das mãos

1. Molhar as mãos e os antebraços (até aos cotovelos) com água corrente;
2. Enxaguar bem as mãos e os antebraços com sabonete líquido;
3. Lavar cuidadosamente os espaços entre os dedos, as costas e palma das mãos, polegar e unhas, (usar escova adequada);
4. Passar as mãos por água corrente;
5. Secar com toalhetes de papel ou secador;
6. Fechar a torneira (quando necessário) com a utilização da toalha de papel;
7. Quando requerido, desinfetar as mãos com desinfetante à base de álcool que seque rapidamente sem necessidade de limpar com toalhetes. (manipulações assépticas).

Importante: Este procedimento, uma vez usado apenas sabonete não desinfetante, deverá demorar entre **40-60 segundos**.

Os dispositivos dispensadores de detergente para lavagem das mãos devem sempre ser recorregados com o detergente aprovado e este nunca deverá ser diluído para esse efeito.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

2. HIGIENE INDIVIDUAL: Apresentação adequada ao trabalho

Diariamente e antes de se dirigirem ao local de trabalho, os manipuladores devem efetuar a sua higiene corporal.

1. ADORNOS

Os manipuladores não devem utilizar adornos, tais como anéis, pulseiras, brincos, colares, piercings e outros. A maioria destes objetos possuem ranhuras e orifícios que constituem locais de acumulação de resíduos, que poderão originar a contaminação dos alimentos. Além disso os referidos objetos poderão soltar-se e cair sobre os alimentos sem que ninguém se aperceba, passando a ser um fator de contaminação e podendo causar danos ao cliente como asfília.

A única exceção na legislação portuguesa em relação aos adornos é a aliança, que é permitida, desde que seja retirada na altura da lavagem das mãos, lavada e desinfetada devidamente.

2. FARDAMENTO

Os manipuladores devem desenvolver as suas tarefas devidamente fardados, de acordo com as funções exercidas, não devendo usar nunca a roupa que utilizam na rua.

O **fardamento** a utilizar deve obedecer às seguintes regras:

- As fardas devem estar sempre limpas e ser de uso exclusivo no estabelecimento;
- As fardas dos manipuladores que trabalham nas zonas de preparação e de confeção devem ser de cor clara, de forma a pôr em evidência a sujidade;
- As fardas devem ser de material resistente a lavagens frequentes;
- O calçado deve ser de uso exclusivo no local de laboração, de cor clara e antiderrapante, confortável e fechado à frente.



Figura 4 - O fardamento deve ser completo, de cor clara e de uso exclusivo no local de trabalho.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

Os armários dos vestiários devem ser mantidos limpos e não deve haver contacto entre a farda de trabalho e a roupa usada no exterior, assim como o calçado deve ser colocado afastado no fundo do armário.

No local de trabalho todo o pessoal deverá usar o fardamento adequado, que deve ser mantido limpo e mudado sempre que se apresente sujo.

2.2.3. COMPORTAMENTO NO LOCAL DE TRABALHO (anexo II)

- ✓ Os manipuladores devem manter um elevado nível de higiene pessoal e bons hábitos de higiene durante todo o período de trabalho.
- ✓ Os locais de trabalho devem manter-se sempre limpos e arrumados.
- ✓ Os desperdícios e resíduos devem ser eliminados com regularidade (sem esperar que um superior ou um colega o peça.)
- ✓ As mãos devem ser lavadas com frequência, como já referimos.
- ✓ São comportamentos **expressamente proibidos**, nas zonas onde se manipulam e armazenam alimentos:



Comer



Fumar

Mascar pastilha elástica,
Tomar ou guardar medicamentos,
Provar alimentos com os dedos.

- ✓ Para além dos comportamentos atrás enunciados, devem ainda ser tomadas medidas preventivas para que os manipuladores tenham práticas de higiene pessoal sempre que mudam de tarefa, para evitar contaminações cruzadas.
- ✓ O manipulador de alimentos sempre que tossir ou espirar deve colocar um lenço de papel em frente à boca e ao nariz e desviar a cabeça para que não o tocam sobre os alimentos. Ao retornar a tarefa, o manipulador deve lavar corretamente as mãos.
- ✓ Para limpar o nariz, o manipulador deve usar um lenço de papel descartável, usando e deitando-o fora logo de seguida. Não deve manter o lenço consigo, devido ao perigo de contaminação. Ao retornar a tarefa, o manipulador deve lavar corretamente as mãos.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

✓ Os cabelos dos manipuladores devem apresentar-se lavados, penteados e totalmente protegidos por uma touca. São desaconselhados o uso de barba e/ou bigode, sendo no entanto recomendável a sua proteção nos indivíduos que o possuem.

2.2.4. USO DE LUVAS

É recomendado o uso de luvas descartáveis em operações que requerem muito manuseamento e manipulação de alimentos, como por exemplo:

➤ Cortar produtos de charcutaria;

➤ Cortar produtos cozinhados;

➤ Moldar carne picada;

➤ Desfiar alimentos, como bacalhau, pato entre outros;

➤ Cortar frutas e legumes desinfetados.

Figura 6 - O uso de luvas descartáveis na manipulação de alimentos.

É muito importante referir que as tarefas executadas com luvas descartáveis devem decorrer sem interrupções, caso contrário as mesmas deverão ser substituídas.

É obrigatório usar luvas sempre que houver escorificações, queimaduras ou cortes.

Caso seja necessário usar luvas descartáveis proceder do seguinte modo:

➤ Lavar as mãos corretamente antes de caçar as luvas;

➤ Desinfetar as luvas com uma solução desinfetante alcoólica;

➤ As tarefas que necessitem de luvas devem ser realizadas sem interrupção.

➤ Caso haja uma interrupção, as mãos devem ser novamente lavadas e devem ser usadas novas luvas desinfetadas.

➤ Sempre que as luvas se apresentem danificadas, por exemplo com um raço ou orifício, devem ser imediatamente substituídas e deve ser efetuada novamente a lavagem das mãos e desinfecção das luvas.

2.2.5. MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS DE LIMPEZA, TÓXICOS OU PERIGOSOS

Estes produtos devem estar armazenados separadamente dos produtos alimentares, evitando qualquer contacto para que não ocorra contaminação química dos alimentos.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

16

Edição de Março de 2016

- Todos estes produtos devem ser usados adequadamente, segundo as especificações do rótulo e do fornecedor, respetando os tempos de exposição indicados e as condições de utilização.

- Devem ser pedidas ao fornecedor e colocadas à disposição de todos os manipuladores, as fichas técnicas desses produtos.

- Após a manipulação destes produtos não se deve tocar nos alimentos sem antes ser efetuada uma correta higienização das mãos.

Figura 8 - Os produtos de limpeza, limpa-olhos e produtos de limpeza devem ser utilizados sempre de acordo com as especificações do fornecedor.

- A farda utilizada durante a manipulação destes produtos tem de ser diferente da utilizada quando se manipula alimentos.

2.3. SAÚDE DOS MANIPULADORES

Os manipuladores, tal como os demais trabalhadores, devem efetuar um exame médico completo no início da sua atividade e, pelo menos, uma vez por ano ou uma vez de dois em dois anos, nos termos do Código do Trabalho e legislação complementar. Este exame médico tem de ser feito por um Médico do Trabalho.

Sempre que os manipuladores tenham contacto ou suspeitem ter contraído doenças contagiosas ou sofram de doenças de pele, do aparelho digestivo, de inflamações da garganta, ouvidos ou olhos, ficam interditos de todas as atividades diretamente relacionadas com os alimentos. Nesta situação, devem informar o seu superior hierárquico para que sejam tomadas as devidas providências.

2.3.1. FERIDAS, GOLPES E USO DE PENSOS

Os manipuladores com feridas e doenças não podem manipular diretamente os alimentos.

As feridas, mesmo quando tapadas com adesivos, são grandes fontes de contaminação. Os cortes e feridas devem ser sempre protegidos com um penso e com luva por cima. Nas áreas de produto exposto, os pensos devem ser coloridos (diferentes da cor do produto).

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

17

Edição de Março de 2016

2.3.2. ESTOJO DE PRIMEIROS SOCORROS

Num local de fácil acesso a todos os colaboradores, deverá existir um pequeno estojo de primeiros socorros, com os seguintes constituintes:

• Algodão hidrófilo;

• Água oxigenada;

• Tencoura;

• Gaze esterilizada;

• Desinfetante;

• Dederes;

• Luvas esterilizadas e adequadas para manipulação de produtos alimentares;

• Adesivos;

• Pensos estancos, impermeáveis e coloridos;

• Máscara naso-bucal.

Figura 7 - Em cada estabelecimento de restauração deve existir um estojo de primeiros socorros.

2.4. FORMAÇÃO DOS COLABORADORES

A entidade empregadora tem o dever de informar convenientemente cada colaborador de todas as regras e instruções de trabalho, dando-lhe a conhecer a respetiva documentação que deverá ser elaborada por técnicos habilitados.

Embora não seja obrigatório, a entidade formadora deve ser acreditada ou o formador deve ser detentor de Certificado de Competências Pedagógicas (CCP - ex CAP - certificado de aptidão profissional) para o exercício da sua atividade.

A duração e frequência das ações de formação devem ser ajustadas às necessidades dos colaboradores e do estabelecimento e devem estar organizadas e devidamente documentadas. Para tal, deverão conservar-se os registos comprovativos da frequência das ações de formação dos colaboradores, de modo a constituir evidência para as autoridades competentes.

As instruções de trabalho são também ótimos meios de formar devidamente os colaboradores, pelo que deverão ser dadas a conhecer e estar disponíveis para consulta por todos os colaboradores.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

18

Edição de Março de 2016

Qualquer que seja a tarefa de um manipulador de alimentos, este pode ser responsabilizado pelo não cumprimento das regras de higiene pessoal.

3. Higiene e Segurança das Instalações

Para que os manipuladores de alimentos possam realizar o seu trabalho nas melhores condições de higiene, é necessário que as instalações também possuam certos requisitos.

3.1. Instalações e Equipamentos

As instalações dos estabelecimentos, de um modo geral e, em particular, os locais onde se manipulam alimentos, como cozinhas, copas, zonas de preparação e armazenagem, deverão apresentar sempre boas condições de conservação, de forma a que as mesmas nunca possam ser uma fonte de contaminação dos alimentos.

Cada estabelecimento tem as suas características, estrutura e dimensões próprias; como é o caso do Restaurante Xxxxxx, no entanto, do ponto de vista da higiene e segurança alimentar, todos devem cumprir um conjunto de requisitos mínimos definidos na legislação aplicável de modo a evitar a contaminação cruzada, respeitando as seguintes regras essenciais:

➤ Devem ser dotadas de saneamento e de água potável, caso utilize água de furo ou captação, deve estar sujeita a tratamento adequado de forma a ter as características da água para consumo humano, de acordo com a legislação em vigor (DL n.º 308/2007).

➤ Todos os compartimentos devem ter iluminação e ventilação apropriadas à sua finalidade;

➤ Devem ser concebidas de forma a impedir a queda de partículas nos géneros alimentícios e a evitar a acumulação de sujidade, bem como a formação de condensações e bolores indesejáveis;

➤ As operações a que são sujeitos os alimentos desde que são recebidos no estabelecimento até que chegam ao utente devem poder ser executadas de forma a impedir a contaminação cruzada, quer por parte dos manipuladores, quer aquando da utilização do equipamento e/ou da sua instalação.

➤ Todos os locais onde se desenvolvem operações relacionadas com alimentos devem ser mantidos em bom estado de conservação e de limpeza.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

19

5

12/09/2016

Edição de março de 2016

PAVIMENTO

O pavimento deve ser mantido em bom estado de conservação e construído com materiais que permitam uma fácil limpeza, ou seja, **materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e resistentes**. Deverá também ser **anti-derrapante**, de forma a evitarem-se quedas e outros acidentes de trabalho, e resistente quer à passagem de carrinhos e pessoas, quer à força do equipamento que sobre o mesmo seja exercida. Preferencialmente devem apresentar um ligeiro declive em direção às calçadas de escoamento da água, para evitar a acumulação de água. Todos os ralos de ligação ao sistema de esgotos devem ter sifões e ser providos de grelhas de proteção ou tampas presas por parafusos, para evitar a entrada de roedores.

PAREDES

As paredes devem ser revestidas de **material lavável, impermeável, não absorvente nem fôfoco, e devem ser lisas**, até uma altura ajustada às operações, de forma a facilitar a limpeza e a impedirem a acumulação de qualquer tipo de resíduos. A união das paredes entre si e destas com o chão deve ser arredondada, de modo a não constituir um local de acumulação de sujidade e de difícil limpeza. Todos os estragos, gretas, fissuras, zonas partidas devem ser rapidamente reparados, pois estes locais são propícios à acumulação de sujidade e são de difícil limpeza.

TETOS

Os tetos devem ser lisos, construídos em material lavável, impermeável e de fácil limpeza. Dever-se-á impedir o desenvolvimento de bolores, por exemplo, utilizando uma tinta anti fungos ou qualquer outra solução eficaz.

Todos os equipamentos que nele estejam instalados não deverão originar a contaminação dos alimentos pelo desprendimento de partículas ou outras substâncias ou objetos. Por exemplo: as lâmpadas devem ser protegidas, os electroscutores não deverão ser instalados por cima dos locais onde habitualmente se manipulem alimentos. Devem ser limpos regularmente e pintados periodicamente. A legislação estabelece um pé direito mínimo de 3 metros.

PORTAS

A largura de uma porta deve ser a suficiente para permitir a circulação de pessoas e merradeiras e permitir a substituição de algum equipamento, nunca devendo ser inferior a 1,20 metros. As portas devem ser revestidas de materiais lisos, laváveis, impermeáveis e de fácil limpeza. Habitualmente, as portas são uma fonte de contaminação de alimentos pelo contacto com as mãos das pessoas que as utilizam. A zona de contacto com as mãos e os pés deverá ser constituída por materiais resistentes ao desgaste do uso e aos agentes de limpeza e desinfecção. As portas para o exterior só



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

A forma que se adotar para proteger as lâmpadas deverá evitar a acumulação de poeiras e facilitar a sua limpeza.

EQUIPAMENTOS E BANCADAS DE TRABALHO

As superfícies de bancadas e equipamentos que contactam diretamente com alimentos devem ser de **materiais lisos, laváveis, não tóxicos e resistentes à corrosão**. As mesmas devem ser sempre mantidas em boas condições de conservação e limpeza e, se necessário, desinfetadas.

SALA DE REFEIÇÕES

A legislação europeia referente à higiene dos géneros alimentícios não se aplica às salas de refeições e salas de provas. Exceção, no entanto, algumas indicações gerais que se devem cumprir, bem como outras que constam da legislação nacional e específica do sector.

As salas onde se presta o serviço de restauração e de bebidas, acompanhado do serviço de cafetaria, devem possuir equipamento e mobiliário adequado ao fim a que se destinam.

Todos os materiais utilizados nas referidas salas devem ser **resistentes, laváveis e de fácil limpeza**. Estes locais devem ser suficientemente iluminados e continuamente ventilados.

3.2. Instalações sanitárias e vestíveis

Deve existir uma zona de vestíveis equipada com **caixos individuais para cada trabalhador**. Deste modo, assegura-se que os trabalhadores têm um local para colocar os seus objetos pessoais, caso contrário os mesmos irão encontrar-se depositados em diferentes locais do estabelecimento e irão constituir uma fonte de contaminação (física ou biológica) dos alimentos.

Devem também existir instalações sanitárias para o pessoal em serviço. Estas deverão ser concebidas de acordo com o número de trabalhadores e separadas por sexos. Devem dispor, por cada 10 utilizadores, de um lavatório fixo provido de água quente e fria e devem ter uma sanita por cada 15 mulheres ou 25 homens trabalhando simultaneamente. **Os sanitários não devem dar diretamente para um local onde se guardem e manuseiem alimentos**. Devem ter iluminação suficiente e ventilação (natural ou artificial) deve ser contínua, conduzindo diretamente ao exterior. As instalações sanitárias devem estar equipadas com todas as peças sanitárias (sanita, urinal, lavatório, de preferência com torneiras não manuais), de acordo com o número de trabalhadores, e com os utensílios necessários ao seu funcionamento.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

deverão estar abertas para cargas e descargas. As portas interiores, as que tem acesso à zona de confeção, não deverão possuir mapaneta, utilizando o sistema vaivém.

JANELAS

As janelas devem estar fechadas durante o período de laboração e caso sejam abertas devem estar protegidas por redes mosquiteiras. Os vidros tem de estar limpos. Os pitorais ou rebordos internos das janelas devem ser o mais pequenos possível a fim de facilitar a limpeza e evitar a acumulação de poeiras e sujidade, assim como evitarem que se torne um local para posar recipientes.

VENTILAÇÃO

Todos os compartimentos devem ser corretamente ventilados. Os sistemas usados podem ser naturais ou artificiais, desde que se mantenha a contínua renovação do ar. Todas as entradas de ar nas áreas alimentares devem dispor de um sistema eficaz de retenção de partículas que tenham potencial para causar contaminações do produto ou do ambiente. Os sistemas de ventilação tem de ser construídos de forma a permitir um acesso fácil aos filtros e outras partes que necessitem de limpeza, substituição ou desinfecção. A correta ventilação de um local é muito importante, pois condiciona a boa qualidade do ambiente e tem implicações quer na contaminação dos alimentos, quer na formação de condensação nas paredes e tetos, quer no próprio rendimento dos trabalhadores.

EXAUSTÃO

A exaustão de fumos e cheiros é outro requisito importante e independente da ventilação do estabelecimento.

Os sistemas de exaustão de fumos e cheiros das cozinhas deverão ser sempre construídos em material incombustível, ter uma potência suficiente para retirar toda a presença de fumos e cheiros da cozinha e conduzir os mesmos diretamente ao exterior e na parte mais elevada do edifício.

Deverão ser periodicamente limpos, pois são um local propício à acumulação de gordura, estando na origem da maioria dos incêndios que ocorrem nos estabelecimentos de restauração e bebidas.

LUMINAÇÃO

A iluminação poderá ser natural ou artificial. É importante que seja suficiente para a permitir a realização de atividades de um modo higiénico.

As lâmpadas deverão ser protegidas, para se assegurar a proteção dos alimentos face a contaminações, por vezes originadas pelos estilhaços produzidos devido ao rebrandamento das mesmas (ver ponto referente ao teto).



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

nomeadamente materiais para a limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica (**sabonete líquido, toalhas de papel ou secador de mãos, escova de unhas, papel higiénico, balde do lixo movido a pedal**).

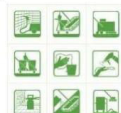
3.3. Higiene das instalações e dos equipamentos

Figura 8. A higienização dos equipamentos e instalações é fundamental em estabelecimentos de restauração e bebidas.

A limpeza é uma operação extremamente importante. Contudo, é um assunto sobre o qual consideramos frequentemente que já sabemos tudo, pois realizamos esta operação várias vezes durante o dia.

As operações de limpeza e desinfecção, por vezes também designadas por higienização, têm por finalidade assegurar que nos locais onde se manipulam, preparam e consomem alimentos não existem microrganismos, ou que, se existirem, seja na menor quantidade possível.

- Quando limpamos, removemos a sujidade, restos de alimentos, gorduras ou outro tipo de detritos.
- Quando desinfetamos, eliminamos microrganismos, invisíveis aos nossos olhos, e que, portanto, resistem à limpeza.

PRINCÍPIOS DE UMA HIGIENIZAÇÃO EFICAZ

4. **Limpeza prévia** – remoção do excesso de sujidade por arrastamento físico;
5. **Limpeza a fundo** – remoção de gorduras e outras sujidades, com recurso a bons detergentes (Respeitar as dosagens e o tempo de ação prescritos pelo fornecedor);



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

6. **Enaguamento** – remoção, pela passagem de água, das sujidades soltas e detergentes;

7. **Desinfecção** – destruição dos microrganismos, com recurso a um bom desinfetante. Ter em conta a eficácia do produto e a sua forma de conservação. Respeitar as indicações de dosagem, de tempo de contacto e o modo de aplicação do desinfetante fornecidas pelo fabricante;

8. **Enaguamento final** – Enaguar as superfícies e os aparelhos tratados com água limpa em quantidades suficientes para eliminar os restos de detergente e de desinfetante;

9. **Secagem** – eliminação do excesso de água.

O QUE É NECESSÁRIO DESINFECTAR?

➤ Tudo o que estiver em contacto com as mãos, como por exemplo, as facas, as colheres, as bancadas, etc.

➤ Todas as superfícies que contactam com os alimentos quer no armazém, quer durante a preparação ou confeção dos alimentos.

➤ Todo o equipamento e utensílios, os quais deverão ser desinfetados periodicamente e não apenas após a sua utilização.

➤ A desinfecção não deve ser feita a não ser que seja verdadeiramente necessária.

BOAS PRÁTICAS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

➤ Para evitar a contaminação dos alimentos, assim como a contaminação cruzada, é muito importante assegurar uma correta limpeza das instalações e de todos os equipamentos e utensílios.

➤ Usar vestuário adequado e exclusivo sempre que manipular detergentes e/ou desinfetantes na realização de operações de limpeza e desinfecção.

➤ Nunca manipular alimentos no decorrer das operações de limpeza e/ou desinfecção;

➤ Manter todos os produtos de limpeza e desinfecção nas embalagens originais e garantir que o rótulo não é danificado;

➤ Antes de utilizar qualquer detergente e/ou desinfetante, consultar sempre as respetivas fichas técnicas ou os rótulos;

➤ Nunca não seja possível identificar o produto, informar o responsável de imediato;

23

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

➤ Quando se executam as operações de limpeza, todos os produtos alimentares devem estar devidamente protegidos, não esquecendo as montras e vitrinas.

➤ Nunca se devem utilizar materiais sujos (esponjas, esfregões, escovas e panos).

TRATAMENTO DA LOUÇA

A louça merece uma atenção especial. Há necessidade de se tomarem precauções durante o tratamento da louça, especificamente os copos. Para evitar um dos maiores perigos – que consiste nas contaminações cruzadas –, o transporte da louça e dos restos de comida deve ser organizado de forma a evitar o cruzamento com louça limpa. Todos os que aí trabalham devem conhecer os percursos da louça limpa e da suja.

➤ Na copa suja (o local destinado à lavagem da louça e dos utensílios) os restos de alimentos que ficam nos pratos devem ser rapidamente despejados para os recipientes do lixo.

➤ Toda a louça que se encontre danificada (por exemplo rachada, lascada) deverá ser substituída.

➤ A lavagem da louça deverá ser realizada na máquina de lavar.

➤ Uma máquina da louça corretamente regulada é geralmente mais rápida, económica e higiénica.

➤ As instruções de funcionamento devem ser claras e estar, de preferência, afixadas.

➤ As temperaturas da água, do ar, o dispositivo de doseamento, etc. deverão ser aferidos periodicamente.

➤ Quando for necessário lavar alguns utensílios à mão, a água que se utiliza deve estar muito quente e limpa.

➤ Primeiro procede-se à lavagem da louça numa solução a cerca de 40º C e depois deve-se passá-la por água muito quente e limpa.

➤ A água deve ser mudada frequentemente e não se deve deixá-la estagnada no lava-louça.

➤ A louça e os utensílios devem secar ao ar. Não se deve utilizar panos para secar a louça. Os panos são uma das maiores fontes de propagação de microrganismos.

➤ É necessário fazer uma distinção correta entre a louça limpa e a suja. Deve estar previsto um local separado para se colocar quer a louça limpa quer a suja.

24

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

3.4. Controlo de pragas

Edição de Março de 2016

➤ Nunca misturar diferentes produtos de limpeza ou desinfecção, a não ser em situações devidamente indicadas;

➤ Todos os manipuladores de alimentos são responsáveis pela higienização das superfícies, equipamentos e utensílios por eles visados, devendo cumprir os Planos de Higienização (Anexo III) pré-estabelecidos;

➤ É extremamente importante respeitar as indicações de dosagem, de tempo de contacto e modo de aplicação do desinfetante, fornecidos pelo fabricante;

➤ A temperatura da água na qual o desinfetante é diluído não pode ser demasiado elevada para não desativar o produto;

➤ A desinfecção só deve ser realizada em situações estritamente necessárias;

➤ Nunca utilizar vassouras para varrer o durante a produção/embalamento produtos alimentares;

➤ Quando se higienizar as portas e janelas, deve-se dar especial atenção aos manípulos;

➤ Assegurar que os ralos de escoamento se encontram sempre limpos, sem gordura ou restos de alimento e desentupidos;

➤ Desmontar, lavar e desinfetar todos os equipamentos que contactam diretamente com os alimentos, após cada utilização;

➤ Proteger devidamente os equipamentos, sempre que estes não estejam a ser utilizados;

➤ Na higienização do equipamento de frio, deverá ser dada especial atenção à borrachas de isolamento, puaadores das portas, prateleiras e paredes;

➤ Lavar e desinfetar os recipientes do lixo, sempre que se proceder ao seu despejo. Estes devem conter um saco a revestir o seu interior;

➤ Os sacos com lixo devem ser encaminhados para a o exterior das instalações e encaminhados por outros trabalhadores para o local apropriado.

➤ No final de cada operação de higienização, assinar a **folha de registo das operações de higienização** (anexo IV), sempre que isso seja exigido, e proceder à correta higienização pessoal.

➤ Não se pode varrer a seco o pavimento das áreas de manipulação de alimentos e salas de refeições. Devem ser utilizados utensílios de limpeza que não levantem poeira.

➤ De preferência, devem ser utilizados materiais descartáveis para a limpeza e desinfecção das bancadas, de forma a evitar focos de contaminação.

➤ A limpeza deve ser realizada de cima para baixo, tendo o cuidado de não salpicar as zonas que já foram limpas.

➤ Nunca utilizar para limpar superfícies de trabalho, mesas, paredes e equipamentos, utensílios que se usem para limpar o chão.

➤ Não utilizar o mesmo equipamento de limpeza nas casas de banho e nas zonas de preparação de alimentos.

25

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

Em todos os locais onde se manipulam, preparam, confeccionam e armazenam alimentos tem de se realizar sempre o controlo de insetos (moscas, formigas, baratas, etc.) e de roedores, porque são uma fonte na transmissão de doenças.

São vetores de contaminação por microrganismos e substâncias tóxicas. Embora não seja visível para nós, em quase todas as instalações existe um número significativo de esconderijos (tetos falsos, tubagens, etc.) que facilitam a fixação de pragas.

Para prevenir possíveis infestações deve-se:

■ Inspeccionar os produtos quando estes chegam;

■ Remover detritos;

■ Tapar os contentores do lixo;

■ Impedir a disponibilidade de água (secar bem todas as superfícies);

■ Elaborar um plano de controlo de pragas (anexo V).

Para estabelecer um Plano de Controlo de Pragas, é necessário:

• Elaborar um mapa com a localização dos locais e insetocicadores;

• Ter em consideração um plano de manutenção dos locais e insetocicadores;

• Dispor das fichas técnicas e das fichas de segurança dos produtos e conhecer a forma de atuação em caso de intoxicação por esses produtos;

• Manter em arquivo todos os relatórios de controlo de pragas (anexo VI), onde constem as ações preventivas e as ações intervenção, caso exista um infestação.

3.5. Recolha e eliminação de resi duos

Sendo a solução ideal para o meio ambiente, a separação dos resíduos na fonte, tornando-os quer recicláveis, quer reutilizáveis, deve-se proceder à separação dos resíduos nas seguintes categorias:

• Restos de comida (resíduos orgânicos);

• Gorduras e óleos;

• Papel e cartão;

• Plástico e metal;

• Vidro;

27

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

7

12/09/2016

Edição de Março de 2016

- Outros tipos de resíduos (ex: pilhas, rochas de cortiça, borras de café, etc.)
- Paralelamente deve ter-se em atenção que os resíduos, designadamente os orgânicos:
- Não devem ser acumulados em locais onde são manipulados géneros alimentícios;
 - Devem ser colocados em caixotes de lixo laváveis, forrados de sacos de plástico e munidos de uma tampa acionada por comando não manual;
 - Devem ser regularmente evacuados das zonas de preparação e confeção, por serem suscetíveis de rápido crescimento microbiológico. Esta evacuação deve ser efetuada sempre que os recipientes estejam cheios, tendo o cuidado para não haver cruzamentos com géneros alimentícios em preparação ou já preparados, e após cada período de trabalho;
 - Na expectativa da sua recolha, devem ser armazenados num sítio isolado, a fim de impedir qualquer contaminação cruzada.

- Deve também ter-se em atenção que:
- O acesso de animais a estes locais deve ser impedido;
 - Os recipientes recolhíveis devem ser limpos e desinfetados, quando voltam para a cozinha e no mínimo uma vez por dia.
- Relativamente aos óleos alimentares usados e aos resíduos de embalagens:
- Os óleos alimentares usados quando não apresentarem condições para nova utilização, têm que ser colocados em contentores próprios e entregues a empresas especializadas na sua reciclagem/valorização (operadores de gestão de resíduos devidamente licenciados);
 - Os resíduos de embalagens de tara perdida, sejam de papel/cartão, vidro ou plástico/metal, têm que ser depositados nos respetivos ecopontos ou entregues para recolha seletiva porta-a-porta, sendo que para tal o estabelecimento tem que se inscrever obrigatoriamente no sistema VERDORECA.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

GELÓ
O gelo que contacta com os alimentos ou que, de algum modo, os possa contaminar tem de ser fabricado com água potável ou que reúna as mesmas características (comprovado com análise laboratoriais em laboratório acreditado). O gelo deve ser fabricado, armazenado e manipulado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.

2. Controlo do Ar

A unidade deve ser ventilada corretamente de modo a prevenir a acumulação de humidade e calor excessivos, minimizando a condensação no seu interior, reduzindo assim a contaminação dos alimentos por via aérea.

3. Armazenamento e Conservação de Alimentos

- Os géneros alimentícios devem ser guardados em áreas diferentes das de preparação dos alimentos. Isto aplica-se não somente ao armazenamento à temperatura ambiente mas também às câmaras frigoríficas. Mesmo que a empresa não possua áreas diferentes de armazenamento, **deve existir uma divisão**. Por exemplo, os alimentos preparados devem ser armazenados na parte superior do frigorífico e matérias-primas na parte inferior do mesmo (de acordo com a figura 9).
- As áreas de armazenamento e os veículos de transporte devem ter superfícies lisas que permitam uma fácil limpeza e desinfecção.
- As superfícies e os equipamentos de contacto com alimentos devem ser de **inox (inoxidável, plástico ou outro material aprovado para os alimentos. O uso de madeira ou outros metais é proibido)**.
- Os vários objetos, instalações ou equipamentos que contactem com alimentos devem ser desenhados sem arestas e saliências. As juntas devem ser arredondadas.
- As **substâncias perigosas** (e.g. detergentes, desinfetantes, inseticidas) devem ser guardadas em áreas próprias e os rótulos das embalagens devem ter indicação de que não são apropriadas para o armazenamento de alimentos.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

4. Higiene e Segurança dos Processos

Para evitar ou diminuir o risco de ocorrência de um perigo é necessário ter cuidado com a qualidade higiénica de produtos e materiais utilizados. Ou seja, deve ter-se em atenção que as matérias-primas, as embalagens, os produtos e materiais utilizados e os produtos processados, que não estejam armazenados com substâncias tóxicas e que estejam protegidos contra pragas e se algum material ou produto evidenciar sinais de que foi contaminado, ou possua corpos estranhos, deve ser imediatamente rejeitado. Assim, todos os parâmetros do processo, desde a receção das matérias-primas, confeção até ao armazenamento, devem ser controlados.

A qualidade higiénica do ar e da água também é de extrema importância, devendo-se, se necessário, proceder ao seu tratamento e desinfecção.

Os alimentos podem ser distinguidos em três grupos consoante o seu risco de contaminação:

- **Baixo risco:** cereais, farinhas, produtos de panificação, refrigerantes, produtos de confeitaria à base de açúcar, bebidas alcoólicas, óleos e gorduras;
- **Médio risco:** frutas, vegetais, carnes enlatadas, leite pasteurizado, produtos lácteos, gelados, produtos de confeitaria à base de leite;
- **Alto risco:** carne, salsichas frescas, salames, peixe, ostras, leite, arroz cozido, ovos. Para estes alimentos, os cuidados devem ser redobrados, já que são os mais suscetíveis de contaminação.

4.1. Controlo da água

Todas as empresas alimentares devem ter um abastecimento adequado de água potável, que garanta que a água, independentemente da sua origem, se encontre isenta de contaminações químicas ou microbiológicas. No território português, a legislação em vigor (Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 de Agosto) define os padrões físico-químicos e biológicos que a água tem de observar para ser considerada potável, ou seja, adequada para o consumo humano.

No caso de abastecimento de água feito através de captação própria, ela deverá ser sujeita a tratamento apropriado e realizadas análises laboratoriais de forma a garantir que reúna as características químicas, microbiológicas e físicas para consumo humano de acordo com o Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 de Agosto.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

- Os alimentos devem ser mantidos em recipientes adequados para aquele alimento em particular. Se a embalagem for aberta, após a utilização esta deve ser fechada cuidadosamente, ou então transferir o restante produto não usado para um recipiente fechado devidamente rotulado.
- No caso da exposição de alimentos preparados em áreas abertas (p.ex. self service, vitrinas) as janelas de vidro devem ser usadas de maneira a proteger os alimentos da sujidade, e também da tosse e espirros, tanto dos colaboradores como dos clientes.
- As áreas de armazenamento devem ser **adequadamente ventiladas**, de forma a prevenir o desenvolvimento de bolores e odores. Para além de que devem ser mantidas com ambiente frio (ambiente fresco).
- As zonas de armazenamento devem estar **organizadas por grupos de produtos**. Todos os produtos devem estar ordenados e arrumados. Cada local deverá estar devidamente identificado.
- Os produtos alimentares devem estar separados dos não alimentares.
- Não se deve colocar produtos n'ou embalagens dos mesmos diretamente no chão, mas sim em estrados, pelo menos 20 cm, assim como devem estar afastadas da parede.
- Para controlar a entrada de insetos, roedores e aves, nas áreas de armazenamento, as janelas devem estar protegidas com redes mosquiteiras. As salas de armazenamento de alimentos à temperatura ambiente devem estar devidamente arrumadas e devem possuir eletrocutor de insetos. Os sprays inseticidas não devem ser utilizados em locais com alimentos ou com superfícies que contactam com alimentos.
- Tem de ser assegurada a **correta rotação de stocks**. Os primeiros produtos a serem armazenados serão os primeiros a serem consumidos.
Primeiro a entrar = Primeiro a sair (FIFO).



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

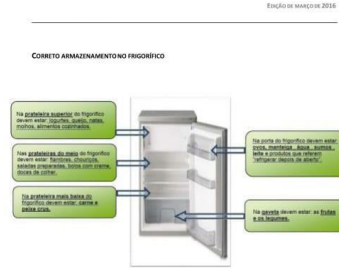


Figura 9 - Correto armazenamento dos alimentos na geladeira

1. ARMAZENAMENTO À TEMPERATURA AMBIENTE

À temperatura ambiente podem ser armazenados os seguintes alimentos:

- **Produtos derivados do leite** como, leite em pó e queijos curados. O leite em pó tem uma humidade de 3% e pode ser consumido em 6 meses. Leite em pó desnatado pode permanecer em lote durante mais tempo. O leite de longa duração e cremes que foram sujeitos a uma pasteurização especial através de um tratamento térmico e um processo especial de embaulamento também podem ser armazenados à temperatura ambiente. Estes produtos podem ser armazenados no frio e à temperatura ambiente (20 a 25°C).
- **Frutas e vegetais** podem ser armazenados à temperatura ambiente, de acordo com o seu tipo. Deve ser dada uma especial atenção ao armazenamento das embalagens de frutas e vegetais, porque muitas vezes estas embalagens podem danificar-se.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas



Edição de Março de 2016

tem uma baixa acidez, pH 4,5 e podem ser armazenados durante mais ou menos duas semanas. O queijo tem pH baixo, humidade baixa e contém sal.

A carne e a carne de aves podem ser armazenados no frio com temperaturas não acima de 2 - 4°C. Estes frigoríficos devem ser resistentes e de fácil limpeza. Devem ter um termómetro ou um data-logger automático.

Frutas e vegetais frescos são armazenados em locais diferentes da carne e mariscos, geralmente a 12°C. Especial atenção deve ser dada às frutas e vegetais embaulados, para que não ocorra a destruição da embalagem.

Os alimentos enlatados devem ser guardados no frigorífico depois de serem abertos. Neste caso, devem ser retirados da lata e colocados noutro recipiente com tampa.

Todos os alimentos perecíveis, ou seja os que se alteram com facilidade, devem ser armazenados e mantidos em ambiente refrigerado a cerca de 4 a 5º C. A temperatura é um dos fatores mais importantes para a conservação dos alimentos (é importante relembrar que os microrganismos só se desenvolvem a determinadas temperaturas). Deve existir um termómetro na câmara frigorífica, que permita verificar a temperatura da mesma e assegurar o seu bom funcionamento. Alguns dos alimentos refrigerados têm um prazo de validade que deve ser respeitado e verificado. De preferência, devem existir câmaras diferentes para os diferentes tipos de produtos.

O peixe e a carne crua devem ser armazenados numa câmara frigorífica diferente daquela onde se colocam os produtos já cozinhados ou semi-preparados. Quando existir um só frigorífico, para prevenir a contaminação cruzada é preciso colocar os alimentos da seguinte forma:
- Os alimentos cozinhados devem ser armazenados na parte superior;
- As carnes, os peixes e os legumes crus na parte inferior. Desta forma, evita-se que o sangue e os líquidos de descongelação, bem como partículas de terra caíam sobre os alimentos prontos a ser servidos, evitando-se assim também as consequências que daí podem surgir.

Ver anexo VII, relativo às temperaturas recomendadas de conservação dos alimentos refrigerados, congelados e ultracongelados.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas



- O pão e produtos de padaria podem ser guardados em recipientes abertos ou vitrinas. Este armazenamento deve ocorrer após o pão ficar à temperatura ambiente, e não imediatamente após a saída do forno. As empadas, servidas quentes, ou produtos de padaria, são guardadas em vitrinas a uma temperatura de 60°C por um período limitado de tempo. Para o pão e produtos de padaria os materiais de embalagem mais utilizados são: Embalagem de papel, Material plástico apropriado para produtos alimentares.
- Alimentos enlatados devem ser armazenados em ambiente fresco, seco e limpo. Inicialmente, um cuidadoso controlo visual deve ser feito no local, para detetar, se têm alguma pancada, se estão opacas, se têm fendas, fugas, ferrugem, etc.

2. ARMAZENAMENTO À TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO

- Todos os alimentos perecíveis, ou seja que se alteram com facilidade devido às suas características devem ser armazenados e mantidos em ambiente refrigerado.
- Deve existir um termómetro (devidamente calibrado) na câmara frigorífica, para verificação periódica da temperatura e essa temperatura deve ser registada (anexo VIII).
- A temperatura é um dos fatores mais importantes para a conservação dos alimentos, pois os microrganismos só se desenvolvem a determinadas temperaturas. (Atenção à zona de perigo entre os 5°C e 65°C).
- A refrigeração retarda a taxa de desenvolvimento de microrganismos e aumenta o tempo de vida dos alimentos perecíveis, como por exemplo os produtos lácteos.
- Os alimentos que necessitam de refrigeração devem ser transportados em carros refrigerados e devem ser armazenados logo após a receção.

Para os produtos lácteos armazenados em refrigeração, o leite fresco é o mais versátil uma vez que a temperatura é determinante para a sua conservação. Os restantes produtos lácteos possuem um tempo de vida mais longo, porque outros factores contribuem para a sua preservação, como a humidade, a acidez e a salinidade. Destes, a manteiga tem pouca humidade (16 – 18%) e muita gordura. Os iogurtes por exemplo

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas



Edição de Março de 2016

4.3.3. IMPORTÂNCIA DO TEMPO E TEMPERATURA DE COZÊÇÃO E DE ARMAZENAMENTO

Como já foi referido, o tempo e a temperatura de coção são de extrema importância para a eliminação de microrganismo, assim como a temperatura de armazenagem. Na tabela 3 são apresentados alguns perigos biológicos e as principais condições, a nível de temperatura, para o seu desenvolvimento. Nesta tabela, apresentam-se as temperaturas críticas e salienta-se a importância de conservação dos alimentos, quer através da refrigeração, quer através das temperaturas de coção.

Ou seja, manter e armazenar os alimentos abaixo da temperatura indicada como mínima e elevar a sua temperatura de coção acima da indicada como máxima. O intervalo entre estas duas temperaturas é designado por zona de perigo.

| Perigos | Temperatura (°C) | |
|---|------------------|--------|
| | Mínima | Máxima |
| Bacillus cereus | 5 | 55 |
| Campylobacter jejuni | 32 | 45 |
| Clostridium botulinum tipos A e B proteolíticos | 10 | 50 |
| Clostridium botulinum tipo E não proteolítico | 3 | 45 |
| Clostridium perfringens | 12 | 50 |
| Escherichia coli | 7 | 46 |
| Listeria monocytogenes | 0 | 45 |
| Salmonella spp | 5 | 47 |
| Shigella spp | 7 | 47 |
| Staphylococcus aureus | 7 | 48 |
| Vibrio parahaemolyticus | 5 | 43 |
| Vibrio cholerae | 10 | 43 |
| Vibrio vulnificus | 8 | 43 |
| Yersinia enterocolitica | -1 | 42 |

Tabela 3 – Alguns perigos biológicos e condições para o seu desenvolvimento (Fontes: Food and Drug Administration, 2012; International Commission on Microbiological Specification for Foods, 1982/1996).

O crescimento de microrganismos patogénicos será tanto mais acelerado quanto mais próximo da temperatura ótima de crescimento se encontrar o alimento. Na tabela 4 são apresentados os possíveis tempos máximos de exposição dos alimentos, tendo em consideração a temperatura do produto. Esta tabela ajuda a entender a importância das temperaturas de conservação dos alimentos e os riscos biológicos associados, se estas não forem respeitadas, assim como o tempo de conservação de um produto.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas



12/09/2016

Edição de março de 2016

Os valores da tabela 4 referem-se à temperatura interna do alimento. Esta pode ser medida com um termômetro alimentar específico. É de mencionar que o processo de confecção nunca deve ser interrompido.

| Produto | Temperatura interna - Tempo |
|--|-----------------------------|
| Carnes recheadas, mastas e recheios que contenham carne, aves ou peixe | 75°C – 15 segundos |
| Aves | 75°C – 15 segundos |
| Porco, bacon, salchicha fresca | 63°C – 15 segundos |
| Caros moídos ou salgados, incluindo hambúrguer, salchicha e peixe defumado | 68°C – 15 segundos |
| Carne assada de porco e vaca | 63°C – 4 minutos |
| Leite de vaca, camêra e vitoria | 63°C – 15 segundos |
| Peixe e marisco | 63°C – 15 segundos |
| Vegetais servidos quentes | 60°C – 15 segundos |
| Ovos e produtos que contenham ovos frescos | 68°C – 15 segundos |
| Alimentos pré-cozinhados | 75°C – 15 segundos |
| Qualquer alimento de alto risco confeccionado em micro-ondas | 75°C – 15 segundos |

Tabela 4 - Temperaturas internas mínimas de segurança. Fonte: Authority of Food, Food Safety.

Para reaquecer o alimento que foi confeccionado a quente, arrefecido e mantido durante um curto tempo em refrigeração, deve-se assegurar que durante o tratamento térmico o alimento atinja a temperatura de 82°C num período que não ultrapasse as 2 horas. Os alimentos que forem reaquecidos não poderão voltar a ser arrefecidos e refrigerados.

Como já foi referido neste manual, existem numerosas bactérias que podem deteriorar os alimentos, originando toxinfecções alimentares. Na tabela 5 encontram-se algumas das bactérias mais frequentemente associadas a complicações de origem alimentar, a origem da contaminação dos alimentos por essas bactérias, os alimentos mais suscetíveis a contaminação e as medidas preventivas que devem ser tidas em conta na receção, manipulação, confeção e armazenamento de géneros alimentícios.

Edição de março de 2016

| Bactéria | Agentes de contaminação (origem) | Alimentos mais suscetíveis | Medidas preventivas |
|-------------------------------|---|---|--|
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Ser humano (fluxos nasais, nariz, garganta e pele) | Alimentos salgados e ligeiramente acidulados (salsm, produtos de pastelaria, molhos, sorvetes, cremes gelados, produtos lácteos e alguns tipos de molhos) | Estabelecer medidas rigorosas de controlo da saúde, da higiene das mãos e do ambiente. Não deixar os alimentos à temperatura ambiente. Formação das manipulações em higiene e segurança alimentar. |
| <i>Salmonella</i> | Intestino de animais (domésticos, das aves e de animais selvagens) | Carne de suínos, carne de aves, molhos (ex. maionese), salmónes e carnes elaboradas com ovos crus. | Mantém uma boa higiene pessoal e dos utensílios. Evitar um contacto eficaz da qualidade, conservação e aparência. Assinar. Confeccionar os alimentos, de modo que os micro-organismos sejam atingidos por temperaturas suficientes para eliminar a bactéria. |
| <i>Campylobacter</i> | Mais ambiente (solo e água) e alguns dos seres humanos e animais. | Carne crua de vaca, aves e suínos, derivados, molhos e legumes cozidos. | Mantém uma boa higiene pessoal e dos utensílios. Confeccionar os alimentos, de modo que, no seu interior, sejam atingidas temperaturas suficientes para eliminar a bactéria. Arrefecimento rápido e adequado dos alimentos. Controlo do resquecimento dos alimentos confeccionados em vegetais. |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Leite, água e ambientes terrestres (solo, grãos de excremento, fezes de animais e produtos vegetais). | Leite, queijos (principalmente de ovos moles), gelados, vegetais (brócolis, carne crua, enchidos, produtos crus e fermentados). | Higiene geral. Higiene adequada dos equipamentos de frio, com rotativas de manutenção e com lavagem e desinfeção. Desinfeção dos vegetais para consumo cru. |
| <i>Escherichia coli</i> | Intestino dos homens e dos animais. | Devido à sua ampla distribuição e resistência à falta de higiene pessoal, pode chegar a água e, consequentemente, a todos os alimentos. | Compreensão rigorosa das normas e regras de higiene. Utilização de água potável para beber, cozinhar e higienizar. Correta congelação dos alimentos. |

Tabela 5 - Microorganismos, agentes de contaminação, alimentos mais suscetíveis e algumas medidas preventivas e considerações (Fonte: AEFOP, 2015).

4.4. Preparação de Alimentos

Na preparação de alimentos um dos aspetos fundamentais a ter em conta é a limpeza e o estado de conservação dos utensílios.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

Esta preocupação deve ser ainda mais acentuada quando se utilizam utensílios em madeira ou verga que, podendo ser utilizados, têm obrigatoriamente que estar em perfeito estado de conservação. Estes se não estiverem nas corretas condições de conservação e higiene, podem ser focos de proliferação microbiana, podendo dar origem a contaminações cruzadas, necessitando por isso de ser substituídos.

Neste seguimento existem alguns utensílios que requerem cuidados específicos:

Facas, espátulas e tesouras

•Devem, sempre que possível, possuir cabos em materiais não porosos para facilitar a limpeza.

•Para a preparação de alimentos crus, devem existir, preferencialmente, utensílios para esse fim. Após qualquer manipulação entre alimentos diferentes, deve ter-se o cuidado de os higienizar corretamente.

Placas de corte

•As placas de corte devem ser sempre de materiais não porosos (para evitar a acumulação de resíduos de alimentos e facilitar a limpeza), pelo que o uso da madeira, embora permitido, não é aconselhável.

•Para a preparação de alimentos crus devem existir, preferencialmente, placas de corte exclusivamente para esse fim.

•As placas de corte para alimentos cozinhados devem destinar-se, exclusivamente, a esse fim, devendo estas ser devidamente higienizadas após cada utilização.

•No caso de não ser possível a existência de placas individuais, deve proceder-se à correta limpeza e posterior desinfeção das mesmas, sempre que existir uma mudança de preparação de alimentos.

•Substitua as placas de corte quando estas estiverem desgastadas, pois podem-se alojar bactérias nas superfícies que não estejam lisas.

4.5. MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Durante a manipulação, devem ser tomadas medidas eficazes para impedir a contaminação dos alimentos confeccionados e pré-confeccionados. Assim, o trabalho

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de março de 2016

deve ser organizado no espaço e no tempo, de forma a seguir o sistema de "marcha em frente", isto é, não permitir que os alimentos prontos a servir, ou já confeccionados, se cruzem com alimentos ainda não preparados.

Assim:

•A preparação de alimentos deve ser cuidadosamente organizada, efetuada sem interrupções e em condições de higiene rigorosas;

•A preparação deve ser efetuada em cima de bancadas de trabalho limpas e que não estejam ocupadas por alimentos, utensílios ou por outros objetos suscetíveis de contaminar os alimentos que estão a ser preparados;

•Desde o momento em que estão prontos, as preparações para serem servidas frias, devem ser armazenadas a uma temperatura máxima de 4 °C, até ao momento da distribuição ao consumidor.

•Paralelamente as matérias-primas devem estar desprovidas das suas embalagens exteriores de transporte antes de entrarem nos locais de preparação. Se for necessário, deve-se efetuar a transferência para recipientes limpos e laváveis. Neste caso, deve retirar-se o rótulo que acompanha a embalagem e mantê-lo junto aos alimentos ou transportar e arquivar as suas indicações.

4.6. DESCONGELAÇÃO DE ALIMENTOS

Alguns alimentos congelados são confeccionados sem descongelação prévia (exemplo: risóis, croquetes, etc.). No entanto existem alimentos que têm de ser descongelados, pelo que, antes da preparação ou da congelação, deverão ser utilizados os seguintes procedimentos:

•Planejar com antecedência, de forma a permitir que os alimentos tenham tempo e espaço suficientes para descongelar no equipamento de frio;

•A descongelação deve decorrer no mínimo tempo possível e a temperatura controlada, quer por razões de segurança alimentar, quer por razões nutritivas;

•A descongelação dos produtos deve ser feita em frio positivo, a uma temperatura máxima de 4 °C;

• Pode-se descongelar alimentos no micro-ondas, usando a opção apropriada;

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

- Quando se descongela alimentos, deve ter-se o cuidado de evitar que a água de descongelação (exsudado) se vá acumulando junto deste, ou de outros alimentos, visto constituir um bom meio para a proliferação microbiana;
- Os produtos descongelados devem ser mantidos no frio e confeccionados num prazo máximo de 24 horas;
- A re-congelação de um produto descongelado é formalmente proibida.

4.7. TRATAMENTO DE ALIMENTOS CRUS

- Se possível, as zonas de trabalho devem ser diferenciadas para as carnes, o pescado e os vegetais.
- No caso em que a disposição dos locais não o permita, estas operações deverão ser separadas no tempo, por uma fase de limpeza e de desinfecção, que deve abranger também o material utilizado.
- Os legumes e os frutos frescos, a consumir nesse estado ou destinados a serem cortados ou ralados, devem ser lavados, com água potável corrente, e desinfetados com a ajuda de um produto autorizado e sempre de acordo com as indicações que constam no rótulo do desinfetante no que respeita à dosagem e tempo de ação. A desinfecção será seguida de um enaguamento eficaz, novamente com água potável corrente.
- Após a preparação, os alimentos têm que ser conservados em frio positivo, a uma temperatura compreendida entre 1 e 4 °C.

4.8. ALERGENOS

Os alérgenos são todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que podem provocar alergias ou intolerâncias, utilizados no fabrico ou na preparação de um género alimentício e que continuam presentes no produto acabado, mesmo sob uma forma alterada.

A lista de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos passíveis de provocar alergias ou intolerâncias consta do [anexo IX](#) a este documento.



Obrigatoriamente as empresas têm que ser capazes de informar os seus clientes da existência destas substâncias nos produtos servidos, quer sejam ou não confeccionados no estabelecimento.

O modo e a forma como a informação sobre os alérgenos é transmitida ao cliente é uma decisão do responsável pela empresa: pode ser através das ementas, elhada em cartaz ou através de recursos a Fichas técnicas de produto, que podem ou não ser disponibilizadas depois ao cliente. Esta informação pode também ser dada verbalmente.

Para conseguir contudo dar uma informação rigorosa ao seu cliente, deverá assegurar que o rótulo, ou o documento de acompanhamento da matéria-prima que adquiere, tem todas as informações obrigatórias, com especial destaque para a informação sobre os alérgenos.

Paralelamente deverá afixar em local visível, e destacado, o dístico que consta do [Anexo IX](#) e que permite informar o cliente sobre a forma como este pode obter essa informação.

Deverá também preparar os seus colaboradores para o que devem fazer quando questionados sobre este assunto. O ideal é que todas as questões sejam encaminhadas para uma única pessoa que, com o responsável pela cozinha e/ou com o responsável pelas compras, deverá ter a capacidade de informar corretamente sobre esta situação.

9. Rastreabilidade e receção o de materias-primas

- Todos os produtos à chegada ao estabelecimento devem ser examinados
 - Quem procede à receção das mercadorias (alimentares ou não), deve habitualmente conferir as quantidades e as características dos produtos entregues com a nota de encomenda.
- No ato da receção é necessário verificar:
1. As condições de higiene do transporte das mercadorias
 2. A temperatura correta de transporte – Não se interromper a cadeia de frio- um aumento de temperatura pode ser o suficiente para provocar o desenvolvimento de microorganismos indesejáveis nos alimentos.
- Por exemplo: se os produtos congelados chegarem já em fase de descongelação devem ser devolvidos ao fornecedor.



3. Especial atenção se deve ter com os produtos refrigerados, em especial lácteos, produtos de charcutaria e produtos frescos como a carne, o peixe, as frutas e legumes.
 4. O estado das embalagens, se estão sujas e/ou danificadas, pois podem provocar a alteração dos produtos e intoxicações.
 5. Verificação da rotulagem (lote, condições de conservação e utilização...)
 6. A data de validade e de durabilidade mínima dos produtos de forma a não se adquirirem produtos fora do prazo de validade.
- Nota:** Utilizar Ficha Técnica – [anexo X](#)
- Após a receção da mercadoria e da sua verificação, todos os produtos devem ser rapidamente armazoados nos respetivos locais, arrumando em 1º lugar os que necessitam de temperatura de congelação e/ou refrigeração.
 - As embalagens exteriores não devem ser transportadas para o interior das instalações, pois, por vezes, são portadoras de grandes quantidades de poeiras, sujidades, microorganismos e, eventualmente, pequenos animais que irão contaminar o interior do estabelecimento.
 - O local de receção das matérias-primas deve apresentar-se sempre em perfeito estado de limpeza e arrumação. As aberturas para o exterior devem ser mantidas fechadas (exceto nos momentos de receção) e os locais de passagem desimpedidos.

CARACTERÍSTICAS QUE OS PRODUTOS NÃO DEVEM APRESENTAR:

- Produtos embalados em vácuo com ar no seu interior ou com a embalagem descolada do produto;
- Produtos congelados em fase de descongelação;
- Produtos com alteração das suas características organoléticas próprias (cor, cheiro, sabor, textura, brilho...);
- Produtos que apresentem sinais de parasitas, como por exemplo larvas, gorgulho, moscas, baratas, lesmas;
- Frutas contaminadas com bolores e/ou larvas (quando se recebem frutas em estado de maturação avançada, tem de ser ter atenção ao fim a que se destinam);
- Produtos hortícolas com folhas velhas, rales podres, excesso de terra ou molhados;
- Ovos partidos ou sujos;



- Produtos congelados com manchas escuras ou com queimaduras provocadas pelo frio, bem como com muita geada;
- Bacalhau seco salgado mole, com excesso de humidade, apresentando manchas cinzentas ou vermelhas;
- Produtos de charcutaria: enchidos com bolores, fambre descolorado, com manchas acastanhadas/esverdeadas;
- Queijo com bolores não característicos do tipo de queijo;
- Carne:
 - Carne com consistência mole, viscosa, de cor escurada ou alterada e cheiro desagradável, não característico;
 - Aves com muitas penas, mal preparadas, com manchas, com alterações de cor, com odor desagradável, não característico;
- Pescado:
 - Cefalópodes frescos filicidos e com cheiro desagradável, não característico;
 - Peixe fresco sem brânhas, olhos afundados, escamas pouco aderentes, boca e guelras escuras, muco, consistência mole, ventre fêlido, untoso ao tato e de cheiro desagradável, não característico;
 - Bivalves com conchas leves, ocas e com cheiro desagradável, não característico;
 - Os moluscos bivalves vivos devem ser provenientes de um centro de depuração. As embalagens devem manter-se fechadas e não podem ser reimmergidas em água. O documento de registo que acompanha o produto deve conter:
 - marca de identificação;
 - nome comum e científico da espécie;
 - data da embalagem (dia/mês).

5. Confeção de Alimentos e Empratamento

A zona da cozinha corresponde à zona destinada à preparação e/ou confeção de alimentos, podendo também destinar-se ao respetivo empratamento e distribuição.

Nesta devem verificar-se as seguintes condições:

- Em instalações sem zonas de preparação/confeção definidas e distintas, a limpeza e desinfecção devem ocorrer entre a preparação de alimentos de diferentes categorias;
- As bancadas de apoio devem estar sempre devidamente limpas e desinfetadas;



12/09/2016

Edição de Março de 2016

- As cubas em que se colocam os alimentos devem ser devidamente limpas e desinfetadas, antes de serem utilizadas;
- Deve evitar-se a acumulação de águas no pavimento, assim como de gorduras perto dos fogões, fritadeiras e fornos;
- As facas e os demais utensílios utilizados para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estes devidamente higienizados antes de cada utilização;
- Na impossibilidade de existirem utensílios diferentes para alimentos crus e alimentos cozinhados, podem ser usados os mesmos, sendo que, nestes casos, é fundamental a sua higienização antes de cada utilização;
- Após a higienização todos os utensílios devem ser colocados, preferencialmente, em gavetas perfeitamente limpas ou em qualquer outro local ao abrigo de contaminações;
- Os sistemas de exaustão, nomeadamente os filtros, devem ser limpos regularmente;
- Dados a sua relevância e frequente utilização, todos os aparelhos de confeção devem ser higienizados após a utilização.

5.1. CONFEÇÃO DE ALIMENTOS

Em todos os casos, a confeção de alimentos deve ser concebida, a fim de preservar o máximo valor nutritivo e garantir que a temperatura interna do alimento atinge, no mínimo, os 65 °C. Para tal, e porque na prática não é viável efetuar medições da temperatura dos alimentos que estão a ser confeccionados, sugere-se os seguintes cuidados:

- Os alimentos líquidos, como **molhos e sopas**, devem borbulhar depois de terem sido mexidos. Só assim se tem a certeza de que a temperatura interna destes atinge no mínimo os 65 °C, o que significa que estão seguros para serem consumidos.
- No que respeita aos alimentos sólidos, a **carne**, e os seus sucos, não deverão apresentar coloração rosa ou vermelha. No caso do **peixe**, deve fazer-se um corte, designadamente junto à espinha, para verificar se houve alteração da cor e textura.
- Na grelhagem de alimentos, estes só devem ser colocados na grelha, quando o carvão já está todo em brasas.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

5.2. ARREFECIMENTO DE ALIMENTOS CONFECCIONADOS

Após a confeção, os alimentos que não são consumidos de imediato devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível até aos 5 °C, sendo que o tempo de arrefecimento não deverá exceder as 2 horas.

Durante esta operação, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação, devendo estar acondicionados em recipientes fechados ou revestidos com um material apropriado.

Quando houver necessidade de embalar os produtos, esta operação só deverá ser feita depois de os alimentos arrefecerem completamente.

São vários os métodos que podem ser utilizados no arrefecimento dos alimentos, como por exemplo:

- Dividir o produto em porções mais pequenas;
- Utilizar equipamento específico, que promova um rápido arrefecimento (ex. abatedores de temperatura);
- Colocar os alimentos, devidamente protegidos, num banho com água fria e gelo, devendo mexer frequentemente os alimentos enquanto arrefecem.

5.3. AQUECIMENTO DE ALIMENTOS PRÉ-CONFECCIONADOS

À semelhança do que sucede na confeção, o aquecimento dos alimentos deve ser concebido, a fim de preservar ao máximo o seu valor nutritivo e tendo em atenção alguns cuidados:

- Antes de reaquecer os alimentos, deve pré-aquecer o equipamento. Caso não o faça, o reaquecimento será mais demorado;
- O reaquecimento deve ser efetuado até que seja atingida uma temperatura de 65 °C, no interior do alimento (centro térmico). Lembrem-se, a este propósito, os cuidados e controlos visuais que tem que efetuar na parte relativa à "Confeção de alimentos".



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

- Logo após o fim da cozedura, os produtos devem ser mantidos no calor a uma temperatura mínima de 65 °C, até ao momento da distribuição ao consumidor.

- As gorduras e os óleos destinados à fritura dos alimentos, não devem ultrapassar os 180 °C. Para isso as fritadeiras deverão possuir um termóstato que assegure que a temperatura do óleo não excede este limite.

5.1.1. Óleo de fritura

As gorduras e os óleos destinados à fritura dos alimentos devem ser controlados e mudados quando necessário. Esse controlo poderá ser feito por métodos de observação das características organolépticas ou por meio de testes rápidos que avaliam o seu teor em compostos polares.

No controlo por observação das características organolépticas deve verificar:

Cor do óleo: deve observar-se a cor do óleo, usando uma colher. Se o óleo apresentar uma cor clara (compare com óleo novo) pode fritar-se os alimentos, se o óleo apresentar cor escura, observe a espuma.

Espuma: se o óleo não apresenta espuma pode fritar os alimentos, mas se o óleo apresentar espuma, analise o cheiro.

Cheiro: se o óleo não tem cheiro intenso e incomodativo, faça um teste de óleo. No entanto, se tem cheiro intenso e incomodativo, rejeite-o na totalidade.

O controlo por meio de testes rápidos é um método rápido e rápido de controlo da qualidade dos óleos e gorduras alimentares de fritura. Estes testes permitem, em poucos minutos e de uma forma extremamente simples, avaliar os óleos alimentares em termos da presença e concentração de compostos polares, sendo que devem ser sempre usados de acordo com as instruções do fabricante. No anexo XII encontra-se um exemplo de utilização de um teste de óleo de fritura.

A periodicidade da realização destes testes depende da qualidade do óleo, do tipo de produtos que se está a fritar e da frequência de fritura, pelo que não é possível estabelecer uma periodicidade obrigatória.

Sempre que se realiza o controlo da qualidade dos óleos de fritura deve-se proceder ao seu registo (anexo XI).

Os óleos alimentares usados, que resultam da fritura dos alimentos, devem ser encaminhados para valorização pois o seu escoamento para a rede de esgotos é proibido.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Edição de Março de 2016

- Os alimentos reaquecidos deverão chegar ao consumidor o mais rapidamente possível, e a uma temperatura mínima de 65 °C, a não ser que sejam mantidos quentes em equipamento adequado (exemplo: banho-maria ou estufa);

- O reaquecimento dos alimentos deverá ser efetuado o mais próximo possível da hora da sua distribuição, de forma a manter a qualidade organoléptica e nutricional, e só deve ser efetuado uma única vez.



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

6. Introdução a aplicação do Sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

O HACCP, do inglês *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise dos Perigos e Controlo de Pontos Críticos), é uma abordagem sistemática e estruturada sobre o processo produtivo de alimentos, que permite obter produtos com elevada segurança.

Desde 1 de Janeiro de 2006 todas as empresas do sector alimentar são obrigadas a ter o sistema de HACCP implementado. Este sistema, que se baseia nos 7 princípios do autocontrolo, deve ser implementado em todas as fases de produção de alimentos, desde a produção primária até à distribuição ao consumidor final.

O Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, indica que o sistema HACCP baseado no *Codex Alimentarius* é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios. Este regulamento revoga a anterior Directiva 93/43/CEE, que foi transposta para a legislação Portuguesa através do Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março.

O Regulamento (CE) nº 853/2004 tem a obrigatoriedade da aplicabilidade direta em todos os Estados Membros da União Europeia.

Posteriormente, o Decreto-Lei nº 113/2006 distingue as infrações e respetivas sanções a aplicar quando o referido regulamento não é cumprido pelas empresas do sector alimentar.

A formação de todos os manipuladores de alimentos sobre higiene alimentar é essencial para que conheçam e saibam aplicar os procedimentos de higiene alimentar.

O sistema HACCP é uma importante ferramenta ao nível da gestão da segurança alimentar, caracterizando-se pela identificação e prevenção de perigos nas várias etapas de processamento dos produtos.

Pelo seu carácter preventivo, permite agir de forma rápida no sentido de evitar quaisquer problemas que surjam nos pontos críticos que ponham em risco a qualidade do produto. Não só riscos para a saúde mas também de carácter comercial e económico. Tem a vantagem de evitar quebras, produtos não conformes, reclamações, prejuízos e riscos para o consumidor.

Existem sete princípios HACCP que deverão ser considerados, aquando do desenvolvimento e aplicação de um plano HACCP.

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Bibliografia

Barroso, A. (2015) *Manual de apoio à formação "Higiene e Segurança Alimentar"*.

Código de práticas internacionais recomendadas e princípios gerais de higiene alimentar, CAC/RCP 1-1960, Rev 4-2003, Codex Alimentarius Commission, 2003

Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para o pequeno restauro e bebidas. AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (2015).

Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 de Agosto. Diário da República nº 164/2007 – 1ª Série. Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional. Lisboa.

Food and Drug Administration (2011). *Food Code*. U.S. Public Health Services. Washington D.C.

Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, *Journal Oficial da União Europeia*, 2004.

Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011, *Journal Oficial da União Europeia*, 2011.

Anexos:

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

1. **Conduzir uma análise de perigos**, ou seja, criar uma lista de etapas do processo geral, onde perigos significativos possam ocorrer e descrever as medidas de controlo.

2. **Determinar os Pontos de Controlo Críticos (PCCs)**, ou seja as etapas onde é essencial a aplicação do controlo para prevenir ou eliminar um perigo potencial, ou reduzi-lo a níveis aceitáveis.

3. **Estabelecer limites críticos**, ou seja os valores mínimo e máximo aceitáveis no controlo de um PCC, de modo a prevenir, eliminar e/ou reduzir a níveis aceitáveis, a ocorrência do perigo identificado.

4. **Estabelecer procedimentos de monitorização** para avaliar se determinado PCC está sob controlo e produzir registos corretos para uso futuro na verificação do sistema.

5. **Estabelecer medidas corretivas** a aplicar quando se verificar um desvio, ou seja, quando é identificado, na monitorização dos PCCs, algum valor inferior ou superior ao respetivo limite crítico.

6. **Estabelecer procedimentos de verificação** que permitam verificar se o plano HACCP está a ser efetivo.

7. **Estabelecer procedimentos de manutenção dos registos e procedimentos de documentação**.

A aplicação destes princípios pode ser dividida nas seguintes 14 etapas:

1. Determinar os objetivos, estratégias e recursos necessários
2. Reunir uma equipa HACCP
3. Reunir informação relativa aos produtos finais
4. Reunir informação relativa aos processos de produção/preparação/cozinhão
5. Identificar e rever as fontes de informação relativa a perigos
6. Identificar os perigos associados a cada etapa e avaliar o risco
7. Listar potenciais medidas de controlo
8. Determinar Pontos de Controlo Críticos (PCCs)
9. Estabelecer limites críticos para os PCC's
10. Estabelecer procedimentos de monitorização
11. Estabelecer ações corretivas
12. Compilar um Plano HACCP
13. Documentar o sistema HACCP
14. Verificar o sistema

Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Anexo I – Procedimento de higienização das mãos



Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas

Anexo V – Plano de controlo de pragas

| | | | | | | |
|-----------------------------------|----------|-----------|-----------------|---------|----------|----------|
| Mês de aplicação | Janaro | Fevereiro | Março | Abril | Maior | Junho |
| | Julho | Agosto | Setembro | Outubro | Novembro | Dezembro |
| Praça | Boedores | Pulgar | Mosca/Mosquitao | Avis | | |
| | Baratas | Furmeiros | | | | |
| | Outros | | | | | |
| Zonació * | | | | | | |
| Produto *// equipamento utilizado | | | | | | |
| Observações | | | | | | |
| Responsável | | | | | | |

* Identificar local de colocação do equipamento/produto, conforme mapa de localização anexo

** Fichas técnicas e Ficha de dados de segurança em anexo

Anexo VI – Relatório de controlo de pragas

| | |
|---|---|
| Evidência de presença de praga | Ratores <input type="checkbox"/> Pulgões <input type="checkbox"/> Moscas / Mosquitos <input type="checkbox"/> Aves <input type="checkbox"/> |
| Nilo <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> | Baratas <input type="checkbox"/> Formigas <input type="checkbox"/> Outros: _____ |
| Zona(s) local(is) de reprodução | |
| Descrição das ações | |
| Produto ** / equipamento utilizado | |
| Observações | |
| Responsável: | Data: |

** Fichas técnicas e Ficha de dados de segurança em anexo

Anexo VII – Temperaturas recomendáveis de conservação dos alimentos refrigerados, congelados e ultracongelados

| ALIMENTOS | TEMPERATURA (°C) | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
|---|------------------|-----------------------|
| Proteína | | |
| Carne bovina | +18 | ultracongelado |
| Carne | 0 a 5 | |
| Carne de aves | 0 a 5 | |
| Bacalhão e espécies afins, salgadas, vendidas a semi-saca, e congeladas | 2 | |
| Bacalhão e espécies afins, salgadas, vendidas a granel, e congeladas | 4 | refrigerado |
| Bacalhão e espécies afins, salgadas, secas, e congeladas | 7 | |
| Subprodutos | | |
| Carne | | |
| Carne de aves produzidas | +18 | ultracongelado |
| Carne de aves | | |
| Carne de vaca | | |
| Carne de cordeiro | | |
| Carne de caça | | |
| Preparados de carne | -12 | congelado |
| Insetos | | |
| Condições mínimas fundidos | | |
| Carne fresca | | |
| Carne de aves | 7 | |
| Carne de vaca | 7 | |
| Carne de cordeiro | 7 | |
| Carne de caça e de caça de selvagem menor | 7 | |
| Carne de caça selvagem menor | 7 | |
| Carne picada | 2 | |
| Preparados de carne com carne picada | 2 | |
| Preparados de carne com carne picada fresca | 2 | |
| Preparados de carne com carne picada com carne de aves | 2 | |
| Preparados de carne com carne picada que contenham molhos | 2 | |
| Preparados de carne | 4 | refrigerado |
| Preparados à base de carne | 4 | |
| Preparados animais frescos | 3 | |
| Modificados e outros frescos | 3 | |
| Ovos | | |
| Ovos em cascas | 0 a 5 | refrigerado |
| Armadilhas | 0 a 5 | |
| Produtos lácteos | 0 a 5 | |
| Queijos | 0 a 5 | |
| Queijos frescos | 0 a 5 | refrigerado |
| Queijos de pasta mole | 0 a 5 | |
| Condimentos | | |
| Margarinas e margarina | 0 a 5 | refrigerado |
| Preparados baseados em leite | | |
| Leite (fluidos) | +18 | refrigerado |
| Leite em pó | +18 | congelado |
| Yogurtes | 0 a 8 | refrigerado |
| Leite condensado | 0 a 8 | refrigerado |
| Leite condensado não esterilizado | 0 a 8 | refrigerado |

^aTemperatura meramente indicativa. Os moluscos bivalves vivos devem ser utilizados.

² As temperaturas indicadas dizem respeito a temperaturas internas máximas.

Anexo VIII – Registo de temperaturas de conservação

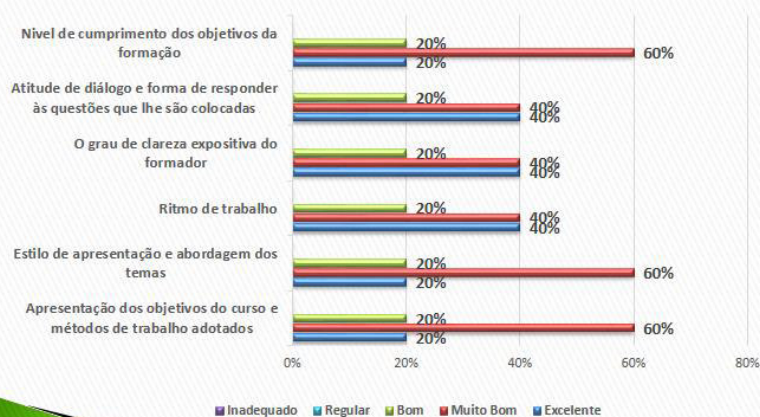
| Dia: _____ | | | | Ativ.: _____ | | | |
|--------------|------|------------------|-------------|--------------|------|------------------|-------------|
| Equipamento: | | | | Equipamento: | | | |
| Dia | Hora | Temperatura (°C) | Estrada por | Observação: | Hora | Temperatura (°C) | Observação: |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | |

Anexo XVIII – Tratamento dos dados obtidos através dos inquéritos preenchidos pelos formandos, referentes à avaliação do módulo da ação de formação e do formador.

AVALIAÇÃO DO FORMADOR

Ação de Formação dia 21/03/2016

Formador: Elisabete Santos



Escala de classificação:

- 1- Inadequado (Muito inferior às expectativas)
- 2- Regular (Abaixo das expectativas)
- 3- Bom (satisfaz as expectativas)
- 4- Muito Bom (Acima das expectativas)
- 5- Excelente (Ultrapassou em grande medida as expectativas)

Média: 4,10
Desvio padrão: 0,77

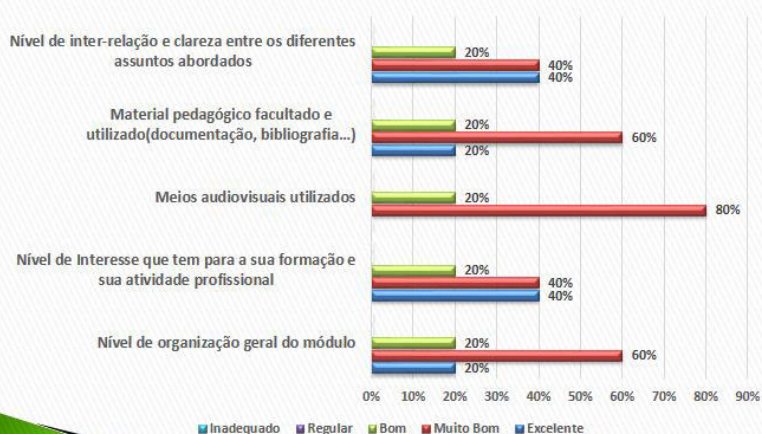
Versão 1 (30/03/2016)

1

AVALIAÇÃO DO MÓDULO

Ação de Formação dia 21/03/2016

Formador: Elisabete Santos



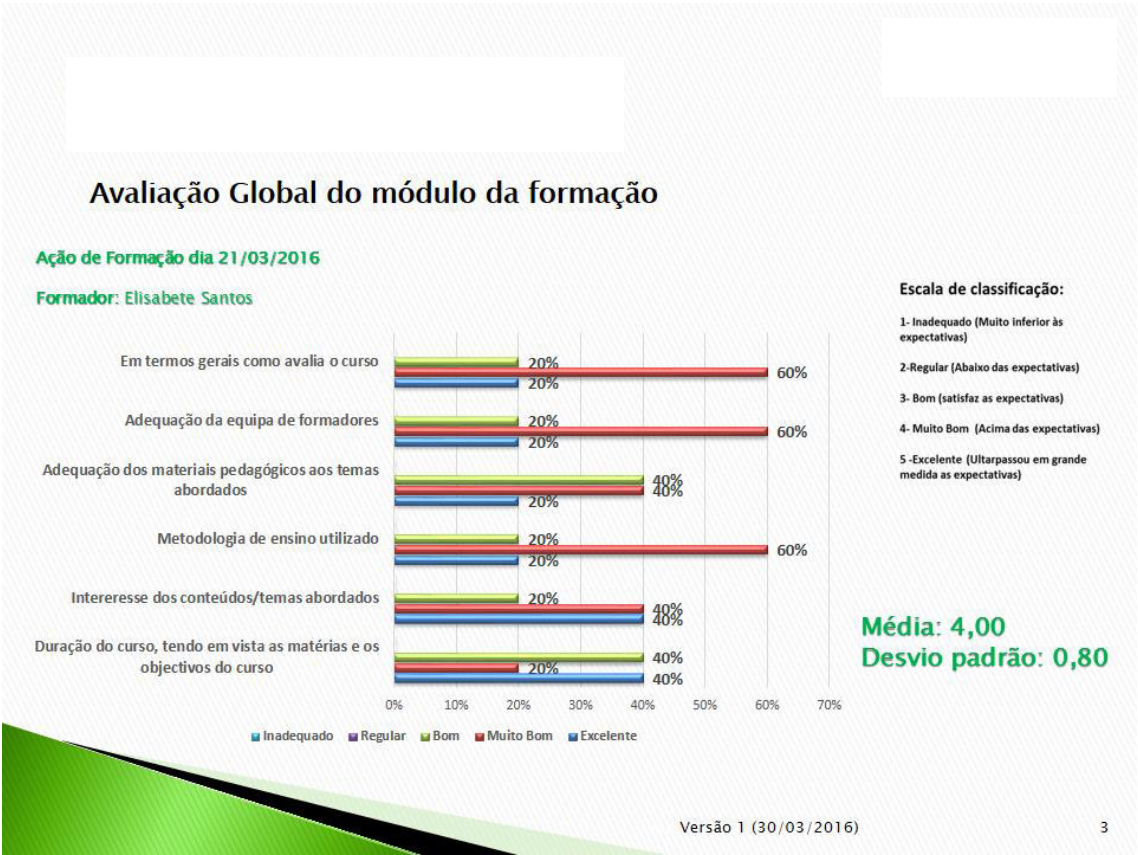
Escala de classificação:

- 1- Inadequado (Muito inferior às expectativas)
- 2- Regular (Abaixo das expectativas)
- 3- Bom (satisfaz as expectativas)
- 4- Muito Bom (Acima das expectativas)
- 5- Excelente (Ultrapassou em grande medida as expectativas)

Média: 4,04
Desvio padrão: 0,71

Versão 1 (30/03/2016)

2



Anexo XIX – Lista de verificação ou *Checklist* de Boas Práticas de Higiene e Fabrico, aplicada à restauração.

Checklist
Boas Práticas de Higiene e Fabrico

2016

| | | |
|--|---------------------------------|--------------------|
| 1. Identificação do estabelecimento | | |
| Nome/ Designação social: | | |
| Data: | | |
| Localidade: | Freguesia: | |
| Código Postal: | Concelho: | |
| Tel: | | |
| Nº de Contribuinte: | | |
| Licença ou autorização de utilização: | | Outra autorização: |
| Tipo de atividade: | Restauração | |
| | Bebidas | |
| | Outro, qual? | |
| Número de refeições servidas (média): | | |
| Capacidade máxima de pessoas/serviço: | | |
| Período de laboração | Almoço e jantar | |
| | Só almoço | |
| | Só jantar | |
| | Outro | |
| | Sem encerramento semanal | |
| | Com encerramento semanal, qual? | |
| Nº de trabalhadores: | | |
| 2-Identificação do Representante do Estabelecimento | | |
| Nome: | | |
| Categoria Profissional: | | |
| Função: | | |
| Filiação: | | |
| Residência : | | |
| Código Postal: | | |
| Bilhete de Identidade/cartão de cidadão: | | |
| Data de nascimento: | Naturalidade: | |
| Estado Civil: | | |
| 3. Identificação do(s) Técnicos do Estabelecimento | | |
| Nome do Responsável pela Qualidade: | | |
| Categoria Profissional: | | |
| 4. Instalações e Área Circundante | | |
| 4.1 Construção e Conceção | Sim | Não |
| Permite higienização e conservação apropriadas? | | |
| Existe fluxo mecânico de ar das zonas contaminadas para as limpas? | | |
| No layout há uma segregação entre a área limpa e a área suja? | | |
| Existe um controlo de qualidade do ar e da ventilação? | | |
| 4.2 Instalações | Sim | Não |
| Encontram-se em bom estado de conservação e limpas? | | |
| A iluminação é suficiente? | | |
| O sistema de ventilação é eficiente? | | |
| A temperatura ambiente é satisfatória? | | |
| 4.3 Área de trabalho | Sim | Não |
| As áreas estão fisicamente separadas? | | |
| O espaço permite circulação de pessoas e materiais de apoio? | | |
| Permite executar as tarefas/operações de forma higiénica? | | |

Checklist
Boas Práticas de Higiene e Fabrico

2016

| 4.4 Instalações Sanitárias | Sim | Não |
|---|------------|------------|
| Separadas por sexo? | | |
| Em número suficiente? | | |
| Existe uma casa de banho para pessoas com mobilidade reduzida (no caso de estabelecimentos com mais de 150 m ² de acesso área de acesso ao público)? | | |
| O autoclismo possui accionamento não manual? | | |
| O comando da torneira é manual? | | |
| Existem torneiras com água quente e fria? | | |
| Estão segregadas da área de manipulação de alimentos | | |
| Dispõe de ventilação adequada? | | |
| 4.5 Vestiários | Sim | Não |
| Separados por sexo? | | |
| Dotados de chuveiro? | | |
| Possuem lavatórios? | | |
| Estão limpos e organizados? | | |
| A dimensão é adequada ao nº de funcionários? | | |
| Existem cacifos individuais? | | |
| Os cacifos possuem uma divisão que permita a separação da roupa do trabalho do restante vestuário? | | |
| 4.6 Pavimento | Sim | Não |
| Foi construído com materiais lisos, laváveis e impermeáveis? | | |
| O escoamento é adequado? | | |
| É anti-derrapante? | | |
| 4.7 Paredes | Sim | Não |
| Foram construídas com materiais lisos, laváveis e impermeáveis? | | |
| São facilmente laváveis até 1,5 m de altura? | | |
| Estão limpas e bem conservadas? | | |
| Possuem cantos arredondados? | | |
| 4.8 Tectos | Sim | Não |
| Foram construídos com materiais lisos, laváveis e impermeáveis? | | |
| Evitam a propagação de fogo? | | |
| Estão limpos e bem conservadas? | | |
| É evitado o desprendimento de partículas? | | |
| As lâmpadas encontram-se limpas e protegidas? | | |
| 4.9 Janelas | Sim | Não |
| São em material adequado? | | |
| Estão limpas e bem conservadas? | | |
| Têm redes mosquiteiras? | | |
| 4.10 Portas | Sim | Não |
| São em material adequado? | | |
| Estão limpas e bem conservadas? | | |
| As portas de acesso externo estão fechadas/com cortina de ar ou telas? | | |
| 4.11 Lavatórios | Sim | Não |
| Existem em todas ou nas principais áreas de manipulação? | | |
| Há um procedimento de lavagem especificado? | | |
| Estão dotados de água quente e fria? | | |
| Com sabonete líquido e/ou desinfetante? | | |
| As torneiras possuem um sistema de fecho não manual? | | |
| O dispositivo de secagem é adequado? | | |

Checklist
Boas Práticas de Higiene e Fabrico

2016

| | | |
|--|------------|------------|
| 4.12 Água | Sim | Não |
| Potável em todos os pontos? | | |
| Existe tratamento de águas residuais? | | |
| Estão instalados sistemas ou controlos para redução do desperdício água? | | |
| Existe plano de controlo da qualidade da água interna? (aplicável quando o abastecimento da rede pública está colocada em reservatório ou bidões, ou quando a água de abastecimento é de captação) | | |
| Os valores verificados nesse plano de controlo encontram-se de acordo com o DL nº 306/2007? | | |
| 4.13 Gelo | Sim | Não |
| É produzido a partir de água potável? | | |
| É assegurado que não ocorrem contaminações durante a manipulação? | | |
| 4.14 Gestão de Resíduos | Sim | Não |
| Os resíduos são colocados em caixotes com tampa e saco plástico? | | |
| O accionamento dos caixotes é não manual? | | |
| Os caixotes estão limpos e bem conservados? | | |
| O caixote é próprio para o efeito e de fácil higienização? | | |
| A remoção e eliminação dos resíduos alimentares é adequada? | | |
| O local para a recolha de resíduos é mantido limpo e livre de animais e pragas? | | |
| O local é refrigerado? | | |
| As gorduras alimentares usadas nas fritadeiras são encaminhadas para unidades de reciclagem? | | |
| 5. Pessoal | | |
| 5.1 Formação | Sim | Não |
| É administrado, treino apropriado em higiene pessoal e segurança alimentar a todos os manipuladores que iniciem actividade? | | |
| Os colaboradores possuem formação adequada para as suas funções? | | |
| Existem certificados de formações efectuadas? | | |
| 5.2 Higiene Pessoal | Sim | Não |
| Na manipulação de alimentos, os colaboradores usam proteção para o cabelo e para a barba? | | |
| Os uniformes estão em bom estado de conservação e limpos? | | |
| Usam luvas descartáveis? | | |
| Não possuem adornos pessoais (jóias, anéis, relógios)? | | |
| Unhas limpas, curtas e sem verniz? | | |
| Cortes ou ferimentos protegidos? | | |
| Existe um kit de primeiros socorros devidamente equipado (produtos dentro da validade)? | | |
| 5.3 Vestuário e Calçado | Sim | Não |
| O fardamento é adequado às tarefas? | | |
| O calçado é de cor clara, fechado e antiderrapante? | | |
| As fardas são mudadas e limpas frequentemente? | | |
| Está limpo e bem conservado? | | |
| É usado exclusivamente na área de trabalho? | | |
| 5.4 Estado de Saúde dos Manipuladores | Sim | Não |
| Possuem alguma doença, infeção ou lesão (queimaduras ou cortes) que possa contaminar os alimentos na área de produção? | | |
| Foi efetuado um exame médico no início da atividade e são elaboradas fichas de aptidão médica com a periodicidade exigida pela legislação em vigor? | | |
| 5.5 Lavagem das Mãos | Sim | Não |

Checklist
Boas Práticas de Higiene e Fabrico

2016

| | | |
|---|------------|------------|
| Existem lavatórios perto da área de trabalho? | | |
| A frequência é adequada e ajustada às necessidades? | | |
| A solução de lavagem é adequada? | | |
| As torneiras possuem um sistema de fecho não manual? | | |
| O dispositivo de secagem é adequado? | | |
| 5.6 Visitantes | Sim | Não |
| Os visitantes usam vestuário e calçado de proteção adequados? | | |
| 6. Equipamentos e Utensílios | | |
| 6.1 Superfícies em contacto com os alimentos | Sim | Não |
| O material é adequado? | | |
| Estão bem conservadas e higienizadas? | | |
| 6.2 Equipamentos | Sim | Não |
| Estão bem conservados? | | |
| É feita a manutenção necessária? | | |
| Encontram-se higienizados? | | |
| A sua disposição não interfere com o fluxo de produção? | | |
| Possuem dispositivos de controlo (automáticos)? | | |
| É evitada a contaminação dos alimentos? | | |
| Possui câpanola exaustora, onde necessário? | | |
| Permitem controlo e monitorização da temperatura? | | |
| 6.3 Utensílios e Recipientes | Sim | Não |
| Estão limpos e bem conservados? | | |
| O material é adequado? | | |
| Estão separados e identificados por áreas? | | |
| 6.4 Procedimentos | Sim | Não |
| Existem procedimentos de higienização após o contacto entre produtos crus e cozinhados? | | |
| Existem procedimentos de higienização frequentes durante o turno de trabalho? | | |
| Os procedimentos são especificados de cada zona e tarefa? | | |
| 7. Recepção e Armazenamento | | |
| 7.1 Recepção | Sim | Não |
| A recepção é feita na presença de um responsável? | | |
| É feita num horário pré-definido? | | |
| Existe um registo de recepção? | | |
| É efetuada verificação : | | |
| de produtos? | | |
| quantidade? | | |
| temperatura? | | |
| integridade embalagens? | | |
| veículo de transporte? | | |
| prazo de validade? | | |
| Efetua-se pré-lavagem dos hortícolas, quando necessário? | | |
| Existem registos em arquivo relativos à Rastreabilidade? | | |
| São cumpridos os prazos de conservação dos registos? 5 anos (regra geral); 5 anos (géneros alimentícios se data de durabilidade mínima) | | |
| 7.2 Local de armazenamento | Sim | Não |
| Existe ventilação? | | |
| Encontra-se sem vestígios de humidade? | | |
| A iluminação é adequada? | | |
| Há afastamento entre os géneros alimentícios e a parede/solo? | | |

Checklist
Boas Práticas de Higiene e Fabrico

2016

| | | |
|--|------------|------------|
| Os alimentos são colocados em estrados e/ou prateleiras? | | |
| Ausência de embalagens danificadas? | | |
| Os produtos possuem rótulos? | | |
| Os prazos de validade dos produtos estão identificados? | | |
| É aplicada a metodologia FIFO ou FEFO? | | |
| Está limpo e bem conservado? | | |
| Há separação e identificação de produtos não-conformes? | | |
| O agrupamento é feito por género alimentício? | | |
| As substâncias perigosas ou não comestíveis estão separadas e rotuladas? | | |
| É evitado o acesso de pragas? | | |
| A deterioração de alimentos é reduzida? | | |
| Ausência de alimentos em contacto com o pavimento? | | |
| 7.3 Armazenamento em frio | Sim | Não |
| Existem equipamentos de frio distintos para os diferentes alimentos? | | |
| Equipamento de frio em bom estado de limpeza e conservação? | | |
| Estão equipados com termómetros? | | |
| As temperaturas são adequadas? | | |
| Existe controlo e registo de temperaturas? | | |
| Há alarme em caso de alteração de temperatura? | | |
| Os alimentos encontram-se dentro do prazo de validade? | | |
| Os alimentos estão bem acondicionados? | | |
| Os rótulos são visíveis? | | |
| Há separação e identificação de produto não-conforme? | | |
| É efetuada manutenção periódica? | | |
| Existem registos dessa manutenção? | | |
| 7.3.1 Equipamentos de congelação | Sim | Não |
| A limpeza é adequada? | | |
| A capacidade é adequada ao volume de alimentos? | | |
| Possui dispositivos para registar ou verificar a temperatura operacionais? | | |
| O registo de temperatura é eletrónico ou manual? | | |
| Tem sistema de abertura interno? | | |
| A iluminação é adequada? | | |
| 7.3.2 Descongelação | Sim | Não |
| É efetuada corretamente (através de refrigeração ou recorrendo ao microondas)? | | |
| Os líquidos de congelação são drenados? | | |
| Os legumes são colocados diretamente em cocção? | | |
| Os congelados não usados no momento são mantidos a -18º C? | | |
| Não existe recongelação? | | |
| Existem embalagens de alimentos com peso inferior a 2,5 kg? | | |
| Os descongelados são mantidos em refrigeração? | | |
| 8. Preparação, Confeção, Sala de Refeições e Higiênização | | |
| 8.1 Alimentos crus | Sim | Não |
| Bem separados de alimentos pré-cozidos e cozidos? | | |
| Hortícolas e frutos crus são higienizados? | | |
| Se necessário, é monitorizada a temperatura? | | |
| 8.2 Fritura | Sim | Não |
| A fritadeira tem o termostato funcionante? | | |
| Temperatura inferior a 180º C? | | |
| O óleo é filtrado antes do uso? | | |
| É efetuada uma verificação contínua das características sensoriais? | | |

Checklist
Boas Práticas de Higiene e Fabrico

2016

| | | |
|---|------------|------------|
| São recolhidas amostras para verificação de compostos polares? | | |
| O óleo é trocado caso se verifique alteração? | | |
| 8.3 Confeção | Sim | Não |
| São garantidas temperaturas seguras? ($\geq 75^{\circ}\text{C}$) no centro geométrico | | |
| São utilizados ovos pasteurizados em preparações que assim o exijam? | | |
| Existem procedimentos seguros em carnes e ovos mal passados? | | |
| 8.4 Pós- Confeção | Sim | Não |
| Curto intervalo até consumo? | | |
| Alimentos não servidos são imediatamente refrigerados? | | |
| Manutenção adequada da temperatura do alimento? | | |
| Existe controlo da temperatura? | | |
| 8.5 Sala de Refeições | Sim | Não |
| Equipamento, mobiliário e pavimentos higienizados? | | |
| Alimentos frios mantidos entre 0°C e 5°C ? | | |
| Controlos de temperatura? | | |
| 8.6 Lavagem Louça | Sim | Não |
| Área limpa e bem conservada? | | |
| Lavagem eficiente? | | |
| Produtos de higienização adequados? | | |
| Produtos usados devidamente? | | |
| É usada água quente e pressão? | | |
| Pré-lavagem adequada? | | |
| Lavagem mecânica? | | |
| Escoamento ou secagem adequados? | | |
| Armazenamento adequado? | | |
| 8.7 Higienização | Sim | Não |
| Os produtos são adequados? | | |
| Os procedimentos são adequados? | | |
| Não existe contato entre produtos químicos e alimentos? | | |
| Existe um Plano de limpeza e desinfecção: | | |
| Das instalações | | |
| Dos equipamentos | | |
| Dos utensílios | | |
| Existem fichas técnicas dos produtos químicos utilizados? | | |
| A higienização manual dos equipamentos contempla a desinfecção dos mesmos? | | |
| Existem registos da execução dos planos de higienização? | | |
| Existem boletins de validação desses mesmos planos? | | |
| 8.9 Controlo de Pragas | Sim | Não |
| Existe um sistema de controlo de pragas contratado a uma entidade especializada? | | |
| Os iscos encontram-se devidamente sinalizados e em bom estado? | | |
| Existe um mapa de localização dos riscos? | | |
| Existem fichas de dados de segurança dos produtos químicos utilizados? | | |
| Existem fichas de verificação/relatórios de intervenção? | | |
| 9. Dísticos obrigatórios por lei na Restauração e Bebidas | | |
| 9.1 Presença de dísticos no estabelecimento | Sim | Não |
| Presença de dístico "proibido/permitido fumar", e caso permitido, a devida autorização? | | |
| Presença de dístico relativo à venda de bebidas alcoólicas? | | |
| Presença de dístico referente à existência de condições adequadas a pessoas com mobilidade reduzida (caso seja aplicável) ? | | |

| | | | |
|--|--|--|------|
| Checklist | | | 2016 |
| Boas Práticas de Higiene e Fabrico | | | |
| Presença de dístico de "proibida a entrada de animais, exepcto cães guia"? | | | |
| Observações: | | | |
| | | | |

Anexo XX – Lista de verificação ou *Checklist* do Sistema HACCP, aplicada à restauração.

Checklist HACCP

2016

| 1. Aspetos gerais do Plano HACCP | Sim | Não |
|--|-----|-----|
| 1.1. Existência dum plano HACCP, sob a forma escrita, para cada tipo ou grupo de produtos ? | | |
| 1.2. O(s) plano(s) HACCP existente(s) sob a forma escrita encontra(m)-se implementado(s) na prática? | | |
| 1.3. O plano HACCP identifica correctamente todos os perigos alimentares cuja ocorrência é provável ? | | |
| 1.4. O pessoal possui formação adequada para a aplicação, na prática, do plano HACCP da empresa? | | |
| 1.5. O plano HACCP encontra-se devidamente datado e assinado? | | |
| 1.6. O plano identifica os ingredientes alimentares críticos em termos de segurança? | | |
| 1.7. O fluxograma inclui todas as matérias-primas? | | |
| 1.8. O fluxograma inclui todas as etapas do(s) processo(s)? | | |
| 2. Análise de Riscos | Sim | Não |
| 2.1. Foi elaborada uma análise de risco para cada tipo/grupo(s) de produto(s) e esta encontra-se disponível em formato escrito? | | |
| 2.2. A análise de riscos identifica todos os riscos potenciais para a saúde dos consumidores e estabelece os que têm maior probabilidade de ocorrência? | | |
| 2.3. A análise de riscos foi reavaliada sempre que se alteraram matérias-primas, a fórmula do produto, métodos/sistemas de processamento, distribuição e/ou o uso pretendido pelos consumidores? | | |
| 3. PCCs: | Sim | Não |
| 3.1. O plano HACCP contempla Ponto(s) Crítico(s) de Controlo (PCCs) para cada perigo alimentar cuja probabilidade de ocorrência foi considerada relevante? | | |
| 3.2. Os PCCs identificados no plano HACCP são adequados para controlar os perigos alimentares identificados? | | |
| 3.3. O plano HACCP contempla limites críticos para cada PCC? | | |
| 3.4. Os limites críticos definidos no plano HACCP são adequados para o controlo do perigo identificado? | | |
| 3.5. Os limites críticos definidos no plano HACCP são exequíveis com a instrumentação e procedimentos disponíveis na empresa? | | |
| 3.6. Os registos provam que os limites críticos têm sido cumpridos? | | |
| 4. Monitorização: | Sim | Não |
| 4.1. O plano HACCP define procedimentos de monitorização para cada PCC? | | |
| 4.2. O plano HACCP define os parâmetros a monitorizar para cada PCC (o que vai ser monitorizado)? | | |
| 4.3. O plano HACCP define a frequência da monitorização para cada PCC? | | |
| 4.4. O plano HACCP define quem irá efectuar a monitorização em cada PCC? | | |
| 4.5. Os procedimentos de monitorização têm sido levados a cabo de acordo com o previsto no plano HACCP? | | |
| 4.6. Os dados dos registos de monitorização são consistentes com os valores reais que o auditor observa durante a auditoria? | | |
| 4.7. Os funcionários têm formação suficiente para levar a cabo as operações de monitorização de forma adequada? | | |
| 5. Ações correctivas | Sim | Não |
| 5.1. Encontram-se definidas ações correctivas apropriadas a levar a cabo no | | |

Checklist HACCP

2016

| | | |
|--|------------|------------|
| caso dos produtos resultantes dum processo produtivo em que ocorreram desvios em relação aos limites críticos estabelecidos? | | |
| 5.2. As ações correctivas definidas no plano HACCP são suficientes para garantir que o produto adulterado não entre nos circuitos comerciais? | | |
| 5.3. As ações correctivas definidas no plano HACCP garantem que a causa dos desvios observados será corrigida? | | |
| 5.4. As ações correctivas definidas no plano HACCP foram cumpridas aquando da ocorrência de desvios? | | |
| 5.5. A(s) causa(s) do(s) desvio(s) foi/foram corrigidas? | | |
| 5.6. As ações correctivas que a empresa implementou encontram-se documentadas? | | |
| 6. Verificação/Reavaliação do Plano HACCP | Sim | Não |
| 6.1. O plano de HACCP define procedimentos de verificação? | | |
| 6.2. O plano de HACCP define a frequência da verificação? | | |
| 6.3. A reavaliação do plano HACCP foi conduzida anualmente OU após a introdução de alterações que poderão afectar a validade da análise de risco OU sempre que tenham ocorrido alterações significativas nas operações de processamento, incluindo o tipo e/ou a fonte das matérias-primas usadas, a fórmula do produto, métodos/sistemas de processamento, forma de distribuição ou uso pretendido pelo consumidor? | | |
| 6.4. A revisão do plano HACCP foi feita por uma pessoa com a formação adequada? | | |
| 7. Registos | Sim | Não |
| 7.1. Os registos gerados durante o sistema foram revistos conforme o plano prevê? | | |
| 7.2. Existe a data e a assinatura do responsável por essa revisão? | | |
| 7.3. A revisão dos registos foi feita por uma pessoa com a formação adequada? | | |
| 7.4. Foi feita uma revisão dos registos da monitorização que permitisse detectar e documentar atempadamente cada situação em que se verificaram valores que excedessem os limites críticos? | | |
| 7.5. A revisão dos registos de monitorização foi feita de acordo com o previsto no programa HACCP? | | |
| 7.6. Os registos de cada ação correctiva foram revistos conforme prevê o plano HACCP? | | |
| 7.7. Existem registos que documentam a calibração dos instrumentos de monitorização, quer estes sejam autónomos ou parte integrante de linhas ou peças de equipamento? | | |
| 7.8. Existem registos ou documentos que validem a eficácia das medidas de controlo e dos limites críticos utilizados para controlar cada perigo identificado? | | |
| 7.9. A informação foi inserida no registo na mesma altura em que foi observada/recolhida? | | |
| 7.10. Os registos são mantidos pelo período de tempo necessário (ex: um ano para os produtos refrigerados, dois anos para os produtos estáveis em prateleira, dois anos para os congelados)? | | |
| 7.11. Os registos gerados pelo plano HACCP encontram-se disponíveis para revisão/reprodução pelas entidades competentes? | | |
| 7.12. Existe na empresa pessoal com formação adequada para a gestão do sistema de registos previsto pelo plano de HACCP? | | |

Anexo XXI – Exemplo de três fichas técnicas elaboradas para um prato principal (folhado de frango com amêndoa), um prato de sopa (sopa de alho francês) e para uma sobremesa (mousse de chocolate), do restaurante cliente da BioConnection.

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|------------|
| Restaurante XXXXX | FICHA TÉCNICA | Página 1/2 |
| Folhado de Frango com amêndoa | | |

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Folhado de frango com amêndoa

2. NOME E MORADA DO AUTOR

XXXXX, Porto

3. INGREDIENTES

Frango, massa folhada (**glúten**), **amêndoa**, cebola, tomate pelado, pimento vermelho, **ovo**, polpa de tomate, azeite, alho, salsa, louro, sal, pimenta branca.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- a) **Descrição do produto de acordo com o seu modo de confeção:** folhado com recheio de frango cozido desfiado e amêndoas raladas, levado ao forno a assar.
- b) **Nº de porções:** 30
- c) **Tempo de Preparação:** 1 hora
- d) **Condições de Empratamento:**
- e) **Condições de Armazenagem:** a quente > a 63°C
- f) **Prazo de Validade:** Consumo imediato.
- g) **Local de venda:** No nosso estabelecimento, devidamente licenciado.
- h) **Condições de utilização:** Pronto a consumir.

Fonte: Authority of Ireland, Food Safety

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Elaborado por: | Aprovado por: | Edição: 0 Revisão: 1 Data: 04/05/2016 |
|----------------|---------------|---|

Reprodução Proibida

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------|
| Restaurante XXXXX | FICHA TÉCNICA | Página 2/2 |
| Folhado de Frango com amêndoa | | |

l) Especificações Microbiológica:

| Parâmetros | Satisfatório | Aceitável | Não Satisfatório | Inaceitável |
|--|---------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g) | $\leq 10^2$ | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ | NA |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> a 30°C (ufc/g) | ≤ 10 | $\geq 10 \leq 10^2$ | $\geq 10^2$ | NA |
| Contagem de <i>E. coli</i> | ≤ 10 | NA | ≥ 10 | NA |
| Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g) | $\leq 10^2$ | NA | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ |
| Contagem de esporos <i>Clostridium</i> sulfito-redutores | ≤ 10 | $\geq 10 \leq 10^3$ | $\geq 10^3 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ |
| Pesquisa de <i>Salmonella</i> | Ausente a 25g | NA | NA | Presente a 25g |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausente a 25g | $\leq 10^2$ | NA | $\geq 10^2$ |

Fonte: Santos MI, Correia C, Campos Cunha MI, et al. Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. Revista da Ordem dos Farmacêuticos. 2005 março/abril;64:66-8.

m) Alergênicos:

De acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011, o produto contém os seguintes alergênicos:

- Contém ovos e produtos à base de ovos
- Contém frutos de casca rija, nomeadamente amêndoas
- Contém cereais que contém glúten.

n) Organismos geneticamente modificados (OGM's)

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003, o produto indicado nesta ficha técnica, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

o) Consumidores/grupos de risco:

Este produto pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como, crianças, idosos, efermos e imunodeficientes. Exceto a indivíduos com intolerância a substâncias presentes na lista de ingredientes.

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Elaborado por: | Aprovado por: | Edição: 0 Revisão: 1 Data: 04/05/2016 |
|----------------|---------------|---|

Reprodução Proibida

| | | |
|------------------------------|----------------------|------------|
| Restaurante XXXXX | FICHA TÉCNICA | Página 1/2 |
| Sopa de alho francês | | |

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Sopa de alho francês

2. NOME E MORADA DO AUTOR

XXXXX, Porto

3. INGREDIENTES

Água, Batata, cebola, alho francês, cenoura, curgete, alho, azeite, sal

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- a) **Descrição do produto de acordo com o seu modo de confeção:** sopa de alho francês com legumes cozidos.
- b) **Nº de porções:** 20
- c) **Tempo de Preparação:** 20 minutos
- d) **Condições de Empratamento:** Servido em prato de sopa individual
- e) **Condições de Armazenagem:** a quente > a 63°C
- f) **Prazo de Validade:** Consumo imediato.
- g) **Local de venda:** No nosso estabelecimento, devidamente licenciado.
- h) **Condições de utilização:** Pronto a consumir.

Fonte: Authority of Ireland, Food Safety

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Elaborado por: | Aprovado por: | Edição: 0 Revisão: 1 Data: 04/05/2016 |
|----------------|---------------|---|

Reprodução Proibida

| | | |
|------------------------------|----------------------|------------|
| Restaurante XXXXX | FICHA TÉCNICA | Página 2/2 |
| Sopa de alho francês | | |

l) Especificações Microbiológica:

| Parâmetros | Satisfatório | Aceitável | Não Satisfatório | Inaceitável |
|--|---------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g) | $\leq 10^2$ | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ | NA |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> a 30°C (ufc/g) | ≤ 10 | $\geq 10 \leq 10^2$ | $\geq 10^2$ | NA |
| Contagem de <i>E. coli</i> | ≤ 10 | NA | ≥ 10 | NA |
| Contagem de <i>Staphylococcus coagulase</i> positiva (ufc/g) | $\leq 10^2$ | NA | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ |
| Coagem de esporos <i>Clostridium sulfito</i> -redutores | ≤ 10 | $\geq 10 \leq 10^3$ | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ |
| Pesquisa de <i>Salmonella</i> | Ausente a 25g | NA | NA | Presente a 25g |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausente a 25g | $\leq 10^2$ | NA | $\geq 10^2$ |

Fonte: Santos MI, Correia C, Campos Cunha MI, et al. Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. Revista da Ordem dos Farmacêuticos. 2005 março/abril;64:66-8.

m) Alergénios:

De acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011, o produto não contém alérgenos.

n) Organismos geneticamente modificados (OGM's)

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003, o produto indicado nesta ficha técnica, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

o) Consumidores/grupos de risco:

Este produto pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como, crianças, idosos, efermos e imunodeficientes. Exceto a indivíduos com intolerância a substâncias presentes na lista de ingredientes.

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Elaborado por: | Aprovado por: | Edição: 0 Revisão: 1 Data: 04/05/2016 |
|----------------|---------------|---|

Reprodução Proibida

| | | |
|------------------------------|----------------------|------------|
| Restaurante XXXXX | FICHA TÉCNICA | Página 1/2 |
| Mousse de chocolate | | |

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Mousse de chocolate

2. NOME E MORADA DO AUTOR

XXXXX, Porto

3. INGREDIENTES

Chocolate de culinária, margarina, açúcar, gema e clara de **ovo**.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- a) **Descrição do produto de acordo com o seu modo de confeção:** mousse de chocolate confeccionada à temperatura ambiente e posteriormente armazenada a temperatura de refrigeração.
- b) **Tempo de Preparação:** 10 minutos
- c) **Nº de porções:** 8
- d) **Condições de Empratamento:** servido em embalagem de plástico descartável para sobremesa.
- e) **Condições de Armazenagem:** a frio < 5°C
- f) **Prazo de Validade:** 3 dias após a data de confeção, armazenado em temperatura de refrigeração (0°C a 5°C).
- g) **Local de venda:** No nosso estabelecimento, devidamente licenciado.
- h) **Condições de utilização:** Pronto a consumir.

Fonte: Authority of Ireland, Food Safety

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Elaborado por: | Aprovado por: | Edição: 0 Revisão: 1 Data: 04/05/2016 |
|----------------|---------------|---|

Reprodução Proibida

| | | |
|------------------------------|----------------------|-------------------|
| Restaurante XXXXX | FICHA TÉCNICA | Página 2/2 |
| Mousse de chocolate | | |

l) Especificações Microbiológica:

| Parâmetros | Satisfatório | Aceitável | Não Satisfatório | Inaceitável |
|--|---------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g) | $\leq 10^2$ | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ | NA |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> a 30°C (ufc/g) | ≤ 10 | $\geq 10 \leq 10^2$ | $\geq 10^2$ | NA |
| Contagem de <i>E. coli</i> | ≤ 10 | NA | ≥ 10 | NA |
| Contagem de <i>Staphylococcus coagulase</i> positiva (ufc/g) | $\leq 10^2$ | NA | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ |
| Contagem de esporos <i>Clostridium sulfito</i> -redutores | ≤ 10 | $\geq 10 \leq 10^3$ | $\geq 10^2 \leq 10^4$ | $\geq 10^4$ |
| Pesquisa de <i>Salmonella</i> | Ausente a 25g | NA | NA | Presente a 25g |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausente a 25g | $\leq 10^2$ | NA | $\geq 10^2$ |

Fonte: Santos MI, Correia C, Campos Cunha MI, et al. Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. Revista da Ordem dos Farmacêuticos. 2005 março/abril;64:66-8.

m) Alergênicos:

De acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011, o produto contém os seguintes alergênicos:

- Contém ovos e produtos à base de ovos.

n) Organismos geneticamente modificados (OGM's)

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1829/2003, o produto indicado nesta ficha técnica, não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e portanto não está sujeito a nenhuma rotulagem especial como descrito na referida regulamentação.

o) Consumidores/grupos de risco:

Este produto pode ser consumido pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como, crianças, idosos, efermos e imunodeficientes. Exceto a indivíduos com intolerância a substâncias presentes na lista de ingredientes.

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Elaborado por: | Aprovado por: | Edição: 0 Revisão: 1 Data: 04/05/2016 |
|----------------|---------------|---|

Reprodução Proibida

Anexo XXII – Tabela de alergénios elaborada para o restaurante cliente da BioConnection, onde constavam os alergénios presentes nos pratos disponíveis para venda no restaurante.

| MENU | INGREDIENTES | Alergénios | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--------------|------------|-----|-------|--------|----------|-------|---------|------------------|-------|----------|--------------------|---|-----------------------|
| | | Glúten | Ovo | Leite | Peixe* | Amendoim | Soya* | Alfafa* | Proteína de Soja | Algas | Mostarda | Sementes de Sésamo | Dióxido de enxofre e sulfato > 30 mg/kg ou mg/L | Trametes |
| Entradas | | | | | | | | | | | | | | |
| Sopa de alho francês | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Sopa de couve branca coração | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Sopa de espinafres | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Sopa de nabijas | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Sopa de brócolos | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Pratos | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz branco | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Arroz de ervilhas | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Arroz de pato | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz primavera | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Bacalhau com natas | | | | | | | | | | | | | | |
| Batatas fritas | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Bifinhos com cogumelos | | | | | | | | | | | | | | |
| Cachorro | | | | | | | | | | | | | | |
| Caril de frango | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Carne de porco à alentejana | | | | | | | | | | | | | | |
| Entrecosto assado | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Escalopes à milaneza | | | | | | | | | | | | | | |
| Escalopes à parmegiana | | | | | | | | | | | | | | |
| Filetes de panga | | | | | | | | | | | | | | |
| Folhado de frango com amêndoa | | | | | | | | | | | | | | |
| Francesinha | | | | | | | | | | | | | | |
| Frango à cervejeiro | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Frango na púcara | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Hambúrguer na tosta | | | | | | | | | | | | | | |
| Jardineira | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Legumes salteados | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Lombo assado | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Lulas com natas | | | | | | | | | | | | | | |
| Pota à lagareiro | | | | | | | | | | | | | | |
| Rojões | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Vitela | | | | | | | | | | | | | | Não contém alergénios |
| Sobremesas | | | | | | | | | | | | | | |
| Baba de camelo | | | | | | | | | | | | | | |
| Delícia 3 sabores | | | | | | | | | | | | | | |
| Delícia de gelatina | | | | | | | | | | | | | | |
| Delícia de morango | | | | | | | | | | | | | | |
| Mousse de chocolate | | | | | | | | | | | | | | |
| Natas do céu | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarte de lima | | | | | | | | | | | | | | |

Legenda:

- + Contém o alergénio
- ? Pode conter o alergénio

Anexo XXIII – Primeira página da Lista de Verificação ou *Checklist* no âmbito da auditoria *BRC Packaging and Materials v.5*, realizada a uma empresa de embalagens de cartão. Na Lista de Verificação constam as cláusulas, os requisitos, um espaço para as Conformidades/Não Conformidades e outro espaço para as observações, p.ex., Oportunidades de Melhoria. A azul encontram-se os novos requisitos da versão 5, que não vigoravam na versão anterior.

BRC - Packaging and packaging Materials Issue 4 -Low Risk

| Cláusula | Requisito | C/M SI | Critica | Maior | Menor | Constatações |
|--|---|--------|---------|-------|-------|--------------|
| 1. Senior Management Commitment and Continual Improvement | | | | | | |
| 1.1 | Senior management commitment | | | | | |
| FUNDAMENTAL | | | | | | |
| | The company's senior management shall demonstrate that they are fully committed to the implementation of requirements of the Global Standard for Packaging & Packaging Materials. This shall include provision of adequate resources, effective communication and systems of management review to effect continual improvement. Opportunities for improvement shall be identified, implemented and fully documented. | | | | | |
| 1.1.1 | The site shall have a documented policy which states the site's intention to meet its obligation to produce safe and legally compliant products to the specified quality, and confirms its responsibility to its customers. This shall be: <ul style="list-style-type: none"> ■ signed by the person with overall responsibility for the site ■ communicated to all staff. | | | | | |
| 1.1.2 | The site's senior management shall establish clear objectives to maintain and improve the quality, safety and legality of products manufactured, in accordance with the product safety and quality policy and this Standard. These objectives shall be: <ul style="list-style-type: none"> ■ documented and include targets or clear measures of success ■ clearly communicated to relevant staff ■ monitored, and the results reported at a suitable predetermined frequency to the site's senior management ■ reviewed at least annually. | | | | | |
| 1.1.3 | The company shall ensure that the materials manufactured comply with the relevant legislation (including any legislation concerning the use of recycled content) in the country of manufacture and in which the products are intended to be sold and/or ultimately used, where known. | | | | | |

Anexo XXIV – Lista de Verificação ou *Checklist* referente às boas práticas de higiene e segurança alimentar, aplicada à indústria, para utilização durante a realização da Auditoria Interna ao Sistema HACCP, realizada numa indústria de produtos congelados.

| Requisitos | | C/NC | Observações |
|--------------------------------------|--|------|-------------|
| Seção 4- Design e instalações | | | |
| 4.1 Localização | Meio ambiente circundante; natureza e indústria circundante | | |
| | Zona sujeita a inundações | | |
| | Zona exposta a infestações por pragas? | | |
| | É fácil a remoção de resíduos? | | |
| | Disposição que facilita a limpeza e manutenção? | | |
| | Uso está a ser adequado? | | |
| | Fácil pratica de Higiene e manutenção? | | |
| 4.2 Edifícios e Salas | Material de paredes, divisórias e pavimentos não toxico e impermeável? | | |
| | Paredes e divisórias lisas? | | |
| | Bom escoamento e fácil limpeza de pavimentos? | | |
| | Tetos e estruturas suspensas preparadas para reduzir a acumulação de sujidade? | | |
| | Janelas desenhadas e instaladas de forma a evitar entrada e acumulação de sujidades? | | |
| | Material das superfícies que entram em contacto com o alimento inerte e facil de higienizar? | | |
| | Tetos fáceis de limpar, especialmente em | | |
| | As parede são lisas e facilmente laváveis? | | |
| | | | |

| | | | |
|-------------------------|---|--|--|
| | Paredes, divisórias e equipamentos são de materiais não corrosíveis? | | |
| | Os cantos das divisões são arredondados e facilitam a higienização? | | |
| 4.3 Equipamentos | Cumpe as funções para as quais foi concebido? | | |
| | Estão concebidos e instalados de forma a permitir fácil limpeza, manutenção e inspeção? | | |
| | Equipamento com facil monitorização de temperaturas? | | |
| | Equipamento consegue alcançar rapidamente/manter temperaturas? | | |
| | Devidamente identificados | | |
| | Com mecanismo de fecho adequado de forma a evitar contaminações acidentais ou propositadas? | | |
| | Recipientes para os resíduos, subprodutos e substâncias não comestíveis ou perigosas estão identificados de uma maneira específica e possuem um mecanismo de fecho de modo a evitar a contaminaçãopropositada ou acidental dos alimentos? | | |
| | Água potável cumpre as exigências legais para água de consumo humano (DL 306/2007 | | |
| | Instalações e ligações apropriadas no sistema da água? | | |

4.4 Serviços

| | |
|---|--|
| Água não potável com circuitos diferentes da potável? | |
| Sistemas de águas distintos identificados? | |
| Existem dois sistemas independentes de drenagem / esgotos: um para os sanitários e outro para a drenagem da produção? | |
| Existem instalações e utensílios adequados para acondicionamento e armazenamento de resíduos? | |
| Contentores utilizados para acondicionamento de resíduos estão claramente identificados e com tampa? | |
| Existe risco de contaminação do alimento ou equipamento por resíduos? | |
| Existem instalações adequadas, devidamente projetadas, para a limpeza dos alimentos, utensílios e equipamentos. | |
| Existe água potável quente e fria? | |
| secagem de mãos, com água quente e fria? | |
| Urinois de descarga automática | |
| Vestitório do pessoal independente, mas próximo do local de trabalho? | |
| Teto, chão e paredes de material de fácil limpeza? | |
| As casas de banho estão devidamente sinalizadas? | |
| Áreas distintas para comer beber e fumar? | |

| | |
|---|--|
| É controlada a temperatura ambiente? | |
| Existem instalações adequadas para aquecimento, arrefecimento, cozedura, refrigeração e congelação, armazenamento de alimentos refrigerados e congelados, monitorização das temperaturas dos alimentos. | |
| Fichas de controlo e higienização de sistemas de ventilação artificial? | |
| Existe controlo de humidade? | |
| Sistema de ar circula do sentido da zona mais limpa para a mais suja? | |
| Iluminação adequada/suficiente em todas as áreas? | |
| Lâmpadas protegidas em casos de quebra? | |
| Luz selecionada para prevenir insectos? | |
| Instalações de armazenagem de alimento permite a limpeza adequada, o controlo de pragas e impede a sua entrada? | |
| Armazenamento de produtos de limpeza e substâncias perigosas em instalações separadas? | |

Seção 5 . Controlo das operações

| | |
|---|--|
| O sistema HACCP encontra-se implementado? | |
| Estão identificadas todas as etapas das suas operações que sejam fundamentais para a segurança dos alimentos? | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| 5.1 Controlo dos riscos alimentares | Estão implementados procedimentos de controlo eficazes nessas etapas? | | |
| | Estão monitorizados os procedimentos de controlo para assegurar a sua eficácia contínua? | | |
| | São revistos os procedimentos de controlo periodicamente sempre que se alterem as operações? | | |
| 5.2 Aspectos fundamentais dos sistemas de controlo de higiene | Estão implementados procedimentos de controlo eficaz do tempo e temperatura nas | | |
| | Os dispositivos de registos da temperatura são inspeccionados em intervalos regulares e verificada a sua exactidão? | | |
| | Os critérios microbiológicos (regulamentos) aplicáveis aos géneros alimentícios são os correctos/encontram-se actualizados? | | |
| | O acesso às áreas de processamento encontra-se restrito e controlado? Existem sistemas implementados para prevenir a contaminação química e física? | | |
| 5.3 Requisitos relativos às matérias primas | Existem Especificações/Fichas técnicas de | | |
| | Existem controlos implementados relativos às matérias-primas (Inspeção do lote a | | |
| | São realizados testes laboratoriais, sempre que se justifique, para determinar a aptidão de materias utilizados? | | |
| | Os stocks de materiais e ingredientes têm a rotação suficiente? | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 5.4 Embalagem | O desenho de embalagem e os seus materiais fornecem a protecção adequada aos alimentos? | | |
| | Os materiais de embalagem (e gases) são não tóxicos? | | |
| | Os materiais reutilizáveis são duráveis, fáceis de limpar/desinfectar? | | |
| 5.5 Água em contacto com os alimentos e como ingrediente | como ingrediente e em forma de gelo) é potável, cumpre as exigências legais de qualidade da água para consumo humano? | | |
| | Os químicos utilizados no tratamento da água encontram-se aprovados? | | |
| | Os tratamentos realizados à água são controlados (resultado monitorizados)? | | |
| | O gelo é fabricado com água que satisfaça os requisitos legais (4.4.1) e é produzido, manipulado e armazenado de forma a protegê-lo da contaminação? | | |
| 5.6 Gestão e supervisão | Os gestores e supervisores têm conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos? | | |
| 5.7 Documentação e registos | São mantidos registos apropriados da elaboração, produção e distribuição, durante um período superior à durabilidade do alimento? | | |
| | Existem procedimentos que garantam e permitam a realização de uma recolha de produto quando necessário (perigo iminente para a segurança alimentar)? | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 5.8 Procedimentos para a recolha e remoção de alimentos | São analisados todos os produtos que tenham sido produzidos nas mesmas condições? | | |
| | São realizadas notificações públicas quando necessário? | | |
| | Os produtos recolhidos são mantidos sob supervisão até serem destruídos, utilizados para outros fins ou reprocessados? | | |
| Seção 7 - Higiene pessoal | | | |
| 7.1 Estado saúde | Doenças transmitidas pelos alimentos; Tipo de controlo feito aos colaboradores que estão em contacto com alimentos, e periodicidade de acordo com as normas aplicadas? | | |
| 7.2 Doenças e lesões | Casos comunicados à administração; Sintomas com necessidade de exames médicos: Icterícia, Diarreia, Vômitos, Febre, Dor de garganta com febre, lesões da pele visivelmente infectadas (furunculos, cortes, etc.), Descargas dos olhos, ouvidos ou nariz. | | |
| 7.3 Higiene Pessoal | Utilização de vestuário protetor, touca e calçado adequados; Cortes de feridas cobertos com pensos impermeáveis apropriados; Lavagem das mãos (antes de manipulação do alimento, após usos de sanitários, após manipulação de matéria prima contaminada | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 7.4 Comportamento Pessoal | Durante atividade os colaboradores em contacto com alimentos não podem: Fumar, cuspir, comer ou mastigar, espirrar ou tossir. | | |
| 7.5 Visitantes | Deverão usar vestuário protetor e cumprir as regras de higiene pessoal do setor | | |
| Seção 8- Requisitos (Transporte) | | | |
| 8.1 Considerações Gerais | Proteção do alimento durante transporte; | | |
| 8.2 Requisitos | Utilização de recipientes próprios que não contaminem alimento ou a embalagem, de fácil limpeza e desinfecção; haja separação física entre alimentos e produtos não alimentares; proteção de fumos e pó? | | |
| | Utilização de recipientes que permitam manter com eficácia a temperatura, o grau de humidade, a atmosfera e outras condições necessárias para proteger os alimentos do crescimento de microorganismos nocivos/indesejáveis e contra a deterioração que os possa tornar inaptos para o consumo? | | |
| | Verificação de limpeza de meio de transporte e recipiente, reparação e funcionamento; | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| 8.3 Utilização e Manutenção | Desinfecção entre as diferentes cargas; Declaração de transporte e registros | | |
| Seção 9. Informações sobre o produto e consciencialização do consumidor | | | |
| 9.1 Identificação dos lotes | Os recipientes de alimentos devem estar devidamente marcados para identificação de produtor e lote; Norma geral do Codex para a etiquetagem dos produtos Pré-embalados (CODEX STAN 1-1985) | | |
| 9.2 Informação sobre os produtos | Informação suficiente no Produto, para manipulação posterior, exposição, armazenamento, preparação ou utilização segura | | |
| 9.3 Etiquetagem | Etiquetagem de alimentos pré-embalados com instruções claras para manipulação posterior, exposição, armazenamento, preparação ou utilização segura; Codex para a etiquetagem dos produtos Pré-embalados (CODEX STAN 1-1985) | | |
| 9.4 Informação para os consumidores | Programas de Educação sobre a saúde que deverão abordar a higiene geral dos alimentos; Informação aos consumidores sobre o controlo da relação tempo/ temperatura e importância e das doenças transmitidas pelos alimentos | | |

Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969 – revisão 4-2003)

| Requisito | | C/NC | Observações |
|---|-----------------------------|---|-------------|
| Instalações: Manutenção e Saneamento | | | |
| 6.1 | Manutenção e limpeza | As instalações e o equipamento estão mantidos num estado apropriado de manutenção e conservação? | |
| | | A limpeza elimina os resíduos de alimentos e sujidade que possam constituir uma fonte de contaminação? | |
| | | Os métodos e os materiais a utilizar são os mais adequados? | |
| | | Foi efectuada uma desinfeção após a limpeza? | |
| | | Os produtos químicos de limpeza estão a ser bem manipulados, utilizados, armazenados com cuidado e de acordo com as instruções do fabricante? | |
| 6.2 | Planos de limpeza | Os registos dos programas de limpeza e de desinfeção estão a ser monitorizados de uma forma contínua e eficaz? | |
| | | Existem resíduos sólidos? | |
| | | A passagem por água de enxaguamento foi em realizada? | |
| | | Os boletins analíticos relativamente à higienização estão atualizados e dentro dos limites aceitáveis? | |
| | | O percurso de marcha em frente de limpeza (da área mais contaminada para a menos contaminada) está a ser efectuado? | |
| | | Os produtos e utensílios de limpeza estão armazenados em locais adequados? | |
| | | Os utensílios de limpeza são apropriados para a limpeza do local de produção? | |
| | | As matérias primas e produtos estão a ser protegidos adequadamente quando se está a limpar o local? | |

| | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 6.3 | Sistemas de controlo de pragas | Os registos da execução e verificação da higienização estão a ser monitorizados de uma forma contínua e eficaz? | |
| | | Os edifícios estão em boas condições impedindo o acesso das pragas? | |
| | | Ralos, calhas e outros locais por onde possam entrar as pragas estão fechados hermeticamente? | |
| | | Existem redes mosquiteiras nas janelas abertas diminuindo o risco de entrada das pragas? | |
| | | Potenciais fontes de alimento estão armazenados em recipientes à prova de pragas ou armazenados acima do nível do solo afastados das paredes? | |
| | | Os registos das inspecções às instalações e as zonas circundantes estão a ser efectuadas periodicamente ? | |
| | | O tratamento com agentes físicos, químicos ou biológicos está a ser feito de uma maneira que não represente uma ameaça para a segurança e aptidão dos alimentos? | |
| 6.4 | Gestão de resíduos | Existem medidas adequadas para a remoção e armazenamento dos resíduos? | |
| | | Existe acumulação de resíduos nas áreas de manipulação e armazenamento dos alimentos ou noutras áreas de trabalho? | |
| 6.5 | Eficácia da monitorização | Os boletins analíticos relativamente ao controlo do ambiente e superfícies de contacto estão actualizados e dentro dos limites aceitáveis? | |
| Secção 10: Formação | | | |
| | | Cada colaborador está consciente da sua função e responsabilidade relativamente à protecção dos alimentos da contaminação e deterioração | |

| | | | | |
|-------------|---|--|--|--|
| 10.1 | Sensibilização e responsabilidades | Os colaboradores que manipulam produtos de limpeza fortes ou outras substâncias químicas potencialmente perigosas estão instruídos sobre técnicas de manipulação seguras? | | |
| 10.2 | Programas de formação | Realiza-se formação introdutória a todos os colaboradores em matéria de Boas Práticas de Higiene e Fabrico, quando começam a trabalhar na empresa? | | |
| | | Existem programas de acção de formação contínua realizadas aos colaboradores? | | |
| 10.3 | Treino e supervisão | São efectuadas avaliações periódicas dos programas de treino e formação, assim como supervisões e verificações de rotina assegurando a eficácia da aplicação dos procedimentos? | | |
| | | Os administradores e supervisores dos processos de elaboração de alimentos possuem os conhecimentos necessários sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos para poder avaliar os possíveis riscos e adoptar as medidas necessárias para colmatar as deficiências? | | |
| 10.4 | Atualização dos conhecimentos | Os programas de formação estão actualizados? Existe algum sistema que garanta que os manipuladores de alimentos continuam a conhecer todos os procedimentos necessários para garantir a segurança e aptidão dos alimentos? | | |

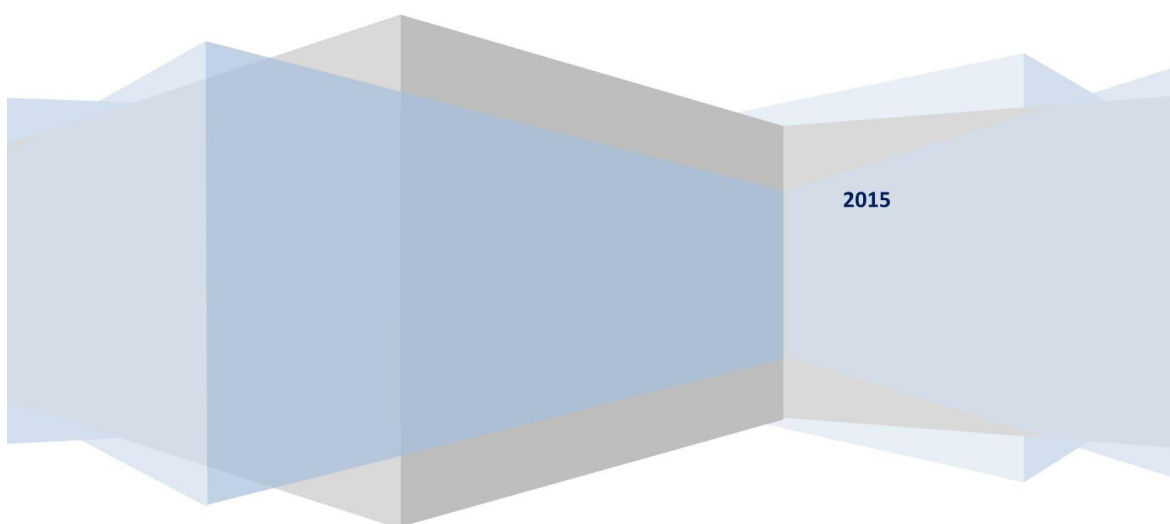
Anexo XXV – Lista de Verificação ou *Checklist* do Sistema HACCP, aplicada à indústria, para utilização durante a realização da Auditoria Interna ao Sistema HACCP, realizada numa indústria de produtos congelados.

| Passos de aplicação do HACCP | Princípios HACCP | C/NC | Observações |
|--|---|------|-------------|
| 1. Descrição do âmbito | | | |
| 2. Constituição da equipa HACCP | | | |
| 3. Descrição do produto | | | |
| 4. Identificação do uso pretendido | | | |
| 5. Construção do fluxograma | | | |
| 6. Confirmação in loco do fluxograma | | | |
| 7. Lista de potenciais perigos; realização de uma análise de perigos e medidas de controlo | 1) Análise de Risco | | |
| 8. Determinação dos PCC's | 2) Determinação dos PCC's | | |
| 9. Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC | 3) Estabelecimento dos limites críticos | | |
| 10. Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC | 4) Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC | | |
| 11. Estabelecimento de medidas corretivas | 5) Estabelecimento de medidas corretivas a serem tomadas quando a monitorização indica que um determinado PCC não está sob controlo | | |
| 12. Estabelecimento de procedimentos de verificação | 6) Estabelecimentos de procedimentos de verificação para confirmar que o sistema de HACCP é eficaz | | |
| 13. Estabelecimento de documentos e conservar registos | 7) Estabelecer documentação relativa a todos os procedimentos e registos apropriados a estes princípios e a sua aplicação | | |
| 14. Revisão do plano HACCP | | | |

Anexo XXVI – Relatório da Auditoria Interna realizada ao Sistema HACCP, realizada numa indústria de produtos congelados, no âmbito da formação de Qualificação de Auditores Internos do Sistema HACCP.

Relatório de Auditoria Interna

*Sistema de Gestão da Segurança Alimentar- HACCP
(Codex Alimentarius)*



RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| | |
|-------------------------------|---|
| Data de Realização: | 30 de Novembro de 2015 (0,5 dia)-Das 9:30 h às 13:00 h |
| Local : | - |
| Objetivo da Auditoria: | Avaliar o grau de cumprimento e atualização do sistema HACCP de acordo com os requisitos do <i>Codex Alimentarius</i> (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), bem como dos requisitos legais aplicáveis. |
| Âmbito da Auditoria: | Auditoria interna aos requisitos do Sistema HACCP de acordo com o <i>Codex Alimentarius</i> para o fabrico dos seguintes produtos: Pescado congelado de variadas espécies e outros produtos alimentares congelados desde a receção do produto à expedição da fábrica. |
| Equipa Auditora | Fátima Franco (FF) - Auditora coordenadora X (X) - Auditor em formação XX (XX) – Auditor em formação XXX (XXX)- Auditor em formação Elisabete Santos (ES)- Auditora em formação |

▪ **DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

- ✓ Norma NP EN ISO 19011:2012
- ✓ Regulamento (CE) nº 852/2004
- ✓ Regulamento (CE) n 853/2004
- ✓ Regulamento (CE) nº 178/2002
- ✓ *Codex Alimentarius Commission on Food Hygiene, Guidelines for the application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system*-CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003
- ✓ Manual de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, Plano HACCP e restante documentação pertencente ao SGSA (Procedimentos, instruções de trabalho, planos, registos, atas de reuniões,...)

▪ **COLABORADORES AUDITADOS:**

| NOME | FUNÇÃO | ASSINATURA |
|------|--|------------|
| X | RESPONSÁVEL PELO DEPARTAMENTO DA QUALIDADE | |
| Y | CONTROLO DE QUALIDADE | |
| Z | CONTROLO DE QUALIDADE | |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

A auditoria realizada no âmbito do curso de Qualificação de Auditores Internos do Sistema HACCP, promovido pela empresa BioConnection, Lda teve como objetivo principal o treino da equipa de futuros auditores internos em contexto real de trabalho.

O Plano da Auditoria enviado previamente à Gestora da Qualidade, cumprido tendo sido auditado o Sistema HACCP implementado pela empresa XXXXX.

O SGSA da XXXXX encontra-se estruturado, desenvolvido, implementado e na sua generalidade, mantido em conformidade com os requisitos do referencial *Codex Alimentarius*.

A XXXXX apresenta um sistema de gestão que evidencia a existência de práticas bastante sistematizadas e com um grau de implementação e eficácia bastante elevado.

As pessoas entrevistadas revelaram uma atitude de enorme abertura, disponibilidade, interesse e cooperação, que permitiram levar a auditoria a cabo de forma eficaz, nomeadamente, a Gestora da Qualidade e representante da equipa HACCP.

A Auditoria, bem como o conjunto das Constatações e Conclusões reportadas neste relatório, baseou-se num processo de recolha de informação por amostragem, pelo que nem todos os eventuais não cumprimentos do referencial (classificados como não conformidades) e oportunidades de melhoria (classificadas como observações) podem ter sido identificados.

Deste modo, deverá a empresa estender estas constatações a outras situações, e definir ações corretivas no sentido da eliminação das causas dos problemas, de forma a evitar a sua recorrência.

As constatações foram classificadas em **Não conformidades (PAC)**, e **Oportunidades de Melhoria (Obs)**, devendo ser utilizadas pela XXXXX para o aperfeiçoamento do seu Sistema HACCP numa perspetiva de evolução de melhoria contínua e sustentada.

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

1. REQUISITOS REFERENCIAIS *VERSUS* CONSTATAÇÕES

Legenda: 1 - Pedido de Ação Corretiva; 2 - Observação; 3- Equipa Auditora

| <i>Codex Alimentarius -General Principles of Food Higiene CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003</i> | | Verificado | PAC ¹ | Obs. ² | EA ³ |
|---|--|------------|------------------|-------------------|-----------------|
| Parte A | | | | | |
| 4 | Instalações | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 4.1 | Localização | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 4.2 | Edifícios e Salas | ✓ | | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 4.3 | Equipamentos | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 4.4 | Serviços | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5 | Controlo das Operações | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.1 | Controlo dos riscos alimentares | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.2 | Aspetos fundamentais dos sistemas de controlo da higiene | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.3 | Requisitos relativos às matérias-primas | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.4 | Embalagem | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.5 | Água | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.6 | Gestão e supervisão | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| | | | | | |
|----------|--|---|---|---|----------------|
| 5.7 | Documentação e registos | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5.8 | Procedimento para a recolha e remoção de alimentos | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6 | Instalações: Manutenção e Limpeza | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6.1 | Manutenção e Limpeza | √ | | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6.2 | Planos de Limpeza | √ | | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6.3 | Sistemas de controlo de pragas | √ | | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6.4 | Gestão de resíduos | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6.5 | Eficácia da monitorização | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 7 | Higiene Pessoal | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 7.1 | Estado de Saúde | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 7.2 | Doenças e Lesões | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 7.3 | Higiene Pessoal | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 7.4 | Comportamento Pessoal | √ | | - | FF,X,XX,XXX,ES |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|----------------|
| 7.5 | Visitantes | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 8 | Transporte | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 8.1 | Condições Gerais | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 8.2 | Requisitos | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 8.3 | Utilização e manutenção | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 9 | Informação sobre os produtos e sensibilização dos consumidores | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 9.1 | Identificação dos lotes | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 9.2 | Informação sobre os produtos | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 9.3 | Etiquetagem | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 9.4 | Informação para os consumidores | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 10 | Formação | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 10.1 | Sensibilização e responsabilidades | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 10.2 | Programas de formação | ✓ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|----------------|
| 10.3 | Treino e supervisão | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 10.4 | Atualização dos conhecimentos | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| Parte B-HACCP (Anexo CAC/RCP 1.1969, Rev 4-2003) | | | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 1 | CONSTITUIÇÃO DA EQUIPA HACCP | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 2 | DESCRIÇÃO DO PRODUTO | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 3 | DETERMINAÇÃO DO USO A QUE SE DESTINA | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 4 | ELABORAÇÃO DE UM DIAGRAMA DE FLUXO | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 5 | CONFIRMAÇÃO "IN SITU" DO DIAGRAMA DE FLUXO | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |
| 6 | ENUMERAR TODOS OS POSSÍVEIS RISCOS RELACIONADOS COM CADA FASE | √ | - | - | FF,X,XX,XXX,ES |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| | | | | | |
|----|--|---|---|--|----------------|
| 7 | DETERMINAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC's) | ✓ | - | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 8 | ESTABELECIMENTO DE LIMITES CRÍTICOS DE CONTROLO | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 9 | ESTABELECIMENTO DE UM SISTEMA DE MONITORIZAÇÃO PARA CADA PCC | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 10 | ESTABELECIMENTO DE MEDIDAS CORRETIVAS | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 11 | ESTABELECIMENTO DE MEDIDAS DE CORREÇÃO | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |
| 12 | ESTABELECIMENTO DE UM SISTEMA DE DOCUMENTAÇÃO E REGISTO | ✓ | | | FF,X,XX,XXX,ES |

2. CONSTATAÇÕES

| REFERENCIAL/CLAUSULA | NC | OBS | DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA CONSTATAÇÃO |
|--|----|-----|---|
| <i>CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003 / 4.2</i> | x | | a) Verificou-se a presença de resíduos nas caleiras e estas apresentavam-se quebradas; b) Verificou-se que o piso estava em mau estado de conservação na zona de produção, nas câmaras e nos corredores de receção/expedição; c) Verificou-se que o sistema de escoamento era insuficiente em toda a área de produção; d) Verificou-se que as paredes da área de produção encontravam-se com tinta a descamar, ferrugem e amolgadelas. |
| <i>CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003 / 6.3</i> | x | | a) Durante a auditoria verificou-se a existência de portas sempre abertas para o exterior, nomeadamente: as portas de acesso à entrada dos colaboradores e as da oficina. |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| REFERENCIAL/CLAUSULA | NC | OBS | DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA CONSTATAÇÃO |
|----------------------------------|----|-----|--|
| | | | <p>b) Observou-se a existência de vegetação dentro do perímetro das instalações.</p> <p>c) Observou-se a existência de redes mosquiteiras mal vedadas na zona de armazenamento dos detergentes.</p> |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003 / 4.4 | x | | <p>a) Constatou-se a acumulação de gelo nas estantes e no teto das câmaras;</p> <p>b) Verificou-se a não separação de matérias-primas, produto intermédio e produto acabado nas várias câmaras;</p> <p>c) Observou-se a presença de alimentos desprotegidos no interior da câmara 1, nomeadamente um contentor de tintureira, sem filme por cima.</p> <p>d) Verificou-se a existência de grelhas de escoamento quebradas, nomeadamente por baixo da tina 2.</p> <p>e) Verificou-se a presença de resíduos derivados da transformação do pescado diretamente no chão.</p> |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003 / 6.1 | x | | <p>a) Verificou-se a inexistência de manutenção preventiva dos equipamentos;</p> <p>b) Verificou-se a presença de produtos de higienização na área de produção;</p> <p>c) Observou-se a presença de utensílios de limpeza espalhados pela área de produção, nomeadamente vassouras e apanhadores.</p> |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 7.2 | x | | Verificou-se a inexistência de fichas de aptidão médica dos colaboradores. |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 7.4 | x | | <p>a) Observou-se a passagem de colaboradores para a zona de produção sem vestuário apropriado;</p> <p>b) Observou-se a passagem de colaboradores por cima da linha de produção na zona de embalagem;</p> |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 5.4 | | x | Oportunidade de melhoria: Solicita-se à empresa considerar a mais-valia de proteger o filme utilizado para o embalamento primário. |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 5.2.5 | x | | Verificou-se a presença de paletes de madeira e em mau estado de conservação na área de produção. |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 6.2 | | x | Oportunidade de melhoria: Solicita-se à empresa considerar a mais-valia de implementar práticas de validação do sistema de limpeza. |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 6.2 | x | | Verificou-se a inexistência de registos de higienização da limpeza dos cestos |
| CAC/RCP1-1969, Rev 1-2003/ 6.4 | x | | <p>a) Verificou-se a inexistência de identificação nos caixotes do lixo presentes na área de produção;</p> <p>b) Verificou-se a falta de separação de resíduos na área de produção;</p> |

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

| REFERENCIAL/CLAUSULA | NC | OBS | DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA CONSTATAÇÃO |
|---|----|-----|---|
| | | | c) Observou-se caixotes do lixo abertos na área de produção. |
| <i>Parte B-HACCP (Anexo CAC/RCP 1.1969, Rev 4-2003)/ 1</i> | | x | Solicita-se à empresa auditada a mais-valia de especificar na definição do âmbito quais as espécies de pescado transformadas na mesma. |
| <i>Parte B-HACCP (Anexo CAC/RCP 1.1969, Rev 4-2003)/ 6</i> | x | X | <p>a) Verificou-se uma incoerência entre a análise de perigos e a árvore de decisão.</p> <p>b) Não foi evidenciada uma análise de perigos relativa aos alérgenos presentes nos produtos que são transformados na empresa.</p> <p>c) Não foi evidenciada um correto cumprimento das medidas preventivas relativas ao perigo da presença de histamina em algumas espécies de pescado.</p> <p>OBS: Solicita-se à empresa auditada a mais-valia de associar o número da etapa descrita no fluxograma do processo, à tabela de análise de perigos.</p> |
| <i>Parte B-HACCP (Anexo CAC/RCP 1.1969, Rev 4-2003)/ 7</i> | x | | Verificou-se a inexistência de Pontos Críticos de Controlo em locais onde a temperatura da água não é constante em todo o seu volume, nomeadamente na Tina 1 e Tina 2. |
| <i>Parte B-HACCP (Anexo CAC/RCP 1.1969, Rev 4-2003)/ 12</i> | | x | Solicita-se à empresa auditada a mais-valia de realizar uma revisão do Sistema HACCP. |
| Total | 11 | 5 | |

A EA garante o respeito da Ética de Auditoria em Gestão, assegurando a manutenção sob sigilo de toda a informação a que teve acesso no decurso da auditoria, incluindo os dados contidos no presente relatório.

Data do Relatório: 30 de Novembro de 2015